

令和4年度家庭科「フードデザイン」シラバス

単位数	2単 位	学科・学年・学級	普通科 第3学年D選択「フードデザイン」選択者
教科書	フードデザイン新訂版（実教出版）	副教材等	LIFEおとなガイド（教育図書）

1 学習の到達目標等

栄養、食品、献立、調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2 学習計画

月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等		
4	13章 食品の特徴・表示・安全 6章 フードデザイン実習	1節 食品の特徴と性質	<ul style="list-style-type: none"> ・穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握させる。 ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理にいかせる。 ・加工食品の加工方法や種類について理解させる。 ・上新粉と白玉粉、じゃがいも、卵、砂糖、かんてんとゼラチンなどの調理性を実験を通して学び、調理に生かせる ・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくり出せるようになる。 ・基礎的な題材から始めて、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはからせる。 ・米および小麦粉を使った諸国の料理を知り、それぞれの国の食文化を理解するとともに、料理がつくれる。 	行動観察 ワークシート分析		
5		1項 穀類		2項 いも類	行動観察	
		3項 砂糖		4項 豆類	ワークシート分析	
		5項 種実類		6項 野菜類	小テスト	
		7項 くだもの類		8項 きのこと類	・実験レポート	
		9項 海藻類		10項 魚介類	行動観察	
		11項 肉類		12項 卵	ワークシート分析	
		13項 牛乳・乳製品		14項 油脂類	行動観察	
		15項 かんてん・ゼラチン		16項 し好食品	小テスト	
		6		17項 調味料・香辛料	18項 加工食品と加工方法	ワークシート分析
				19項 特別用途食品と保健機能食品	1節 献立作成	行動観察
7				1項 日常食の献立を考える際の留意点	2項 日常食の献立作成	小テスト
		3項 供応食・行事食		4項 テーマ設定と調理実習	ワークシート分析 小テスト	
		8			ファイル分析	
					実習レポート分析	
9		行動観察 小テスト				

月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
10	”5章 料理様式とテーブルコーディネート”	1節 料理様式と献立	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理, 西洋料理, 中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。 ・日本料理の献立の違いを知り, 手順やサービス, マナーについて理解させる。 ・西洋料理の形式による違いを知り, 手順やサービス, マナーについて理解させる。 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り, サービスやマナーについて理解させる。 ・米および小麦粉を使った諸国の料理を知り, それぞれの国の食文化を理解する。 	ワークシート分析
11		1項 日本料理の様式と献立		行動観察
		2項 西洋料理の様式と献立		小テスト
		3項 中国料理の様式と献立		ワークシート分析
12		3項 供応食・行事食		行動観察
1			小テスト	
2				
3				

3 評価の観点

関心・意欲・態度	食の役割に関心を持ち, 作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。
思考・判断・表現	自分自身の食生活や, 食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ, 思考を深める。また, 考えをまとめて判断ができる。
技能	調理, テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。
知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに, 豊かな食事を構成する要素として栄養, 食品, 料理様式と献立, 調理, テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。

4 評価の方法

関心・意欲・態度, 思考・判断・表現, 技能知識・理解, 4観点から評価基準に従い, 総合的に評価する。
--

5 担当者からのメッセージ(確かな学力を身に付けるためのアドバイス, 授業を受けるに当たって守って欲しい事項など)

栄養に関する知識を授業プリントなどで身につけ, 実習を通して, 調理の技術を習得し, 実験によって食品の特徴を体験的に知ることができます。また現状の課題・問題点について, レポートをまとめることで考察を深めることを期待します。
