

令和6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 3年 A組～ E組 |
| 教科書 | フードデザイン (実教出版) | 副教材等 | |

1 学習の到達目標

- 1 栄養素の種類と働きについて理解し消化吸収過程を把握する。
- 2 栄養バランスの良い食事計画が作成でき、それらを理解するための知識と技術を養う。
- 3 年齢別、性別での食事摂取基準の違いを理解して、家族の食事計画が作成できる。
- 4 年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承できるようにする。

2 学習の計画

| 月 | 単元名 | 学習項目 | 学習内容や学習活動 | 評価の材料等 |
|-------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 4 5 | 食生活と健康 栄養素のはたらきと食事計画 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 食事の意義と役割 ・ 食をとりまく現状 ・ 体のしくみと食べ物 ・ 炭水化物 ・ 脂質 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 家族・友人等集団での食事を共にすることの意義を再確認し実践する。 ・ 生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直す。 ・ 健康維持のために食事がどのように大切かを理解する。 | 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) |
| 6 7 | | <ul style="list-style-type: none"> ・ タンパク質 ・ ビタミン ・ ミネラル ・ 消化と吸収 ・ 食事摂取基準と食事計画 ・ 期末考査 | <ul style="list-style-type: none"> ・ 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食物が体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。 ・ 各種栄養素の特徴と体内ではたらきについて理解させる。 ・ 各種栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解させる。 | 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 栄養価計算 (ワークシート) 期末考査 |
| 9 10 | 食品の特徴・表示・安全 | <ul style="list-style-type: none"> ・ ライフステージと栄養計画 ・ 食品の特徴と性質 ・ 食品の生産と流通 ・ 食品の選択と表示 ・ 食品の衛生と安全 | <ul style="list-style-type: none"> ・ だし、味覚効果、料理の触感や温度素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し、調理に生かせる。 ・ さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。 ・ 乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、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し、おいしい料理をつくることことができる。 | 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) |

| 月 | 単元名 | 学習項目 | 学習内容や学習活動 | 評価の材料等 |
|----------|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| 11 12 | 調理の基本 | <ul style="list-style-type: none"> 調理とおいしさ 期末考査 | <ul style="list-style-type: none"> 調理上の基本的事項を習得し、調理実習や家庭生活の向上に生かせる。 自分及び家族の健康を考えた日常料理を知り、それらが調理できる。 | 調理実習 (レポート) 調理実習 (レポート) 期末考査 |
| 1 | 料理様式とテーブルコーディネート まとめ | <ul style="list-style-type: none"> 料理様式と献立 調べ学習 | <ul style="list-style-type: none"> 和風、洋風、中国風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する。 食生活に関する課題の中から興味のあるテーマを選び、レポートにまとめる。 | ビデオ視聴 (レポート) レポート |

3 評価の観点

| | |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 知識・技能 | <p>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。また、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。</p> |
| 思考・判断・表現 | <p>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。</p> |
| 主体的に学習に取り組む態度 | <p>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。</p> |

4 評価の方法

食生活への知識・技能、思考・判断・表現、主体的に学習に取り組む態度の3観点から総合的に評価します。

5 担当者からのメッセージ（確かな学力を身につ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）

- 1 授業は、教科書の順番で進むのではなく、各単元を融合させて進みます。すべての単元をバランスよく身に付けていくことが大切です。
- 2 日頃から、新聞やニュースを通して社会の動きを把握するとともに、生活情報を収集し、生活課題に取り組みましょう。
- 3 授業で身に付けた知識や技術を日常生活の中で生かし、日々の生活の改善・充実につとめましょう。
- 4 学習の到達目標を念頭において、新しい社会の動きに即応できる力を身に付けましょう。
- 5 課題などの提出物については、忘れることなく、必ず期限内に提出しましょう。
- 6 調理実習・実験では、無駄話をさしひかえて安全に協力して進めましょう。