

シラバス

科目名	フードデザイン	履修学年	3学年 (必修・選択)
教科担任	石井 京子	単位数	3単位
教科書名	フードデザイン (実教出版)	副教材	生活学N a v i 2024 (実教出版)
教科目標	家庭生活に必要な知識と技術を身につけるとともに、自分の生活と社会の課題を結び付けて考え、新しい価値観や行動を生み出すことを目指す。 また、環境や社会、経済について総合的に考え、持続可能な社会への課題と向き合い、学んだ知識と技術をいかして持続可能な社会を構築することを目指す。		
科目目標	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。 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を合理的かつ創造的に解決する力を養う。 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主体的かつ共同的に取り組む態度を養う。		
学習方法	授業は、座学と調理実習・栽培実習を行う。 授業プリントは、紛失しないように自己管理を徹底すること。 調理実習ではエプロン・三角巾、栽培実習ではジャージと軍手・長靴などを準備する。 実習費を年間で6,000円程度徴収する。納入方法等は別途連絡する。		

科目全体の評価の観点及び方法

評価の観点		主な評価方法
① 知識・技能	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。 (評価の割合 3割)	a 定期試験 d 単元テスト c 課題・プリント
② 思考・判断・表現	多面的に食生活の現状をとらえて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造する頃によって、課題を解決できる。 (評価の割合 3割)	c 課題・プリント e その他 (作品提出) a 定期試験
③ 主体的に学習に取り組む態度	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現をはかるため、進んで学ぶ姿勢を持ち、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的にとらえ、主体的に計画・実践することができる。 (評価の割合 4割)	b 授業に臨む態度 c 課題・プリント e その他

※評価方法【a 定期試験 b 授業態度 c 課題・プリント d 小テスト e その他】

特に重視する方法

## 年間学習計画

単元	1章 食生活と健康 (予定時数 7)
主な学習内容 (活動)	オリエンテーション 食事の基本的な意義を理解し、現代の食生活に関する問題点を把握する。
評価の観点と評価方法	① 食事は栄養を供給し、生命維持や健康の保持増進を図るとともに精神的・文化的な役割を果たしていることが理解できる。 食生活の現状について、問題点が理解できる。 【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】
	② 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。 【課題・プリント】【その他】【定期試験】
	③ 自分の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】

単元	4章 調理の基本 (予定時数 13)
主な学習内容 (活動)	調理の目的とおいしさの条件を知り、調理にいかせるようにする。 調理に関する基本的な知識と技術を習得する。 栽培実習・調理実習
評価の観点と評価方法	① 調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している。 加熱調理と非加熱調理について、食品の調理性や栄養的特徴などに関連付けて理解している。【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】
	② 食物のおいしさの条件、調理・加熱などの調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深める事ができる。 【課題・プリント】【その他】【定期試験】
	③ 調理の目的について安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心をもち、学ぼうとする意欲が感じられる。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】

単元	7章 食育 (予定時数 9)
主な学習内容 (活動)	食育基本法の内容について理解し、食育が生活にどのように関わっているか考える。栽培実習・調理実習
評価の観点と評価方法	① 食育活動について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。食育基本法の理念を知り、食育に関する様々な活動が行われていることを理解できる。【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】
	② 食についての課題を見だし、その解決を目指した食育活動について思考を深める事ができる。【課題・プリント】【その他】【定期試験】
	③ 食育の意義と活動に関心を持つようとしている。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】

単元	2章 栄養素のはたらきと食事計画 (予定時数 21)
主な学習内容 (活動)	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する。 健康増進のための食生活の視点から考え、食生活を向上させる。 【前期期末試験】 栽培実習・調理実習
評価の観点と評価方法	① 各栄養素の種類と働きについての知識を習得することができる。消化吸収について理解できている。 各ライフステージの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できている。 【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】
	② 体の中で栄養素がどのような働きをしているのかを考えることができる。また、各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。【課題・プリント】【その他】【定期試験】
	③ 各栄養素の種類と働き、栄養素の消化の仕組みに関心を持つようとしている。 食生活の現状とも関わらせながら、「食事摂取基準」「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】

単元	3章 食品の特徴・表示・安全 (予定時数 16)
主な学習内容 (活動)	食品の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。 食品が多様化している社会的現状について考察する。 栽培実習・調理実習
評価の観点と評価方法	① 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化について知識を習得する。 食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。 【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】

	<p>② 食品の特性を科学的に考察できる。また、輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。 【課題・プリント】【その他】【定期試験】</p>
	<p>③ 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つようとしている。また、食品の表示・衛生に関心を持つようとしている。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】</p>

単 元	3章 食品の特徴・表示・安全 (予定時数 10)
主な学習内容 (活動)	<p>食品の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。 食品が多様化している社会的現状について考察する。 【後期中間試験】 栽培実習・調理実習</p>
評価の観点と評価方法	<p>① 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化について知識を習得する。 食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。 【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】</p>
	<p>② 食品の特性を科学的に考察できる。また、輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。 【課題・プリント】【その他】【定期試験】</p>
	<p>③ 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つようとしている。 食品の表示・衛生に関心を持つようとしている。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】</p>

単 元	5章 料理様式とテーブルコーディネート (予定時数 14)
主な学習内容 (活動)	<p>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する。 【学年末試験】 調理実習</p>
評価の観点と評価方法	<p>① 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につける事ができる。【定期試験】【単元テスト】【課題・プリント】</p>
	<p>② テーブルコーディネートについて、目的に応じた適切な選択ができる 【課題・プリント】【その他】【定期試験】</p>
	<p>③ 代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持つようとしている。また、季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。 【授業態度】【課題・プリント】【その他】</p>