

令和6年度 シラバス

教 科	家 庭	学科・学年	食品デザイン科 第2学年	単位数	4単位
		教科書	フードデザイン (実教出版)		
科 目	フードデザイン	副教材	調理実習ノート(基礎編、専門編)、家庭科問題集(基礎編、食物編)		
科目の目標	1 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を身に付けるようにする。 2 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担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 3 食生活の充実向上を目指し、総合的なデザインと食育の推進に主体的に取り組む態度を養う。				
評価の観点	知識・技術【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【主】		
趣 旨	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。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、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ことによって、課題を解決できる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学び姿勢を持ちつつ、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捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で活用することにより、食育の推進に取り組むことができる。		

学期	学習内容	学習活動・学習のねらい	評価の観点			評価規準	評価方法
			知	思	主		
一学期	1 食生活と健康		○			・各栄養素のはたらきについての知識を習得することができる。	中間考査 食物3級受検
	2 栄養素のはたらきと食事計画			○		・からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。	実習(服装等) ワークシート 期末考査
	3 食品の特徴				○	・各栄養素の種類とはたらき、消化のしくみに関心を持つようとしている。	
	4 フードデザイン実習				○		
	5 技術検定食物3級の実施						
二学期	6 食品の特徴・表示・安全		○			・基礎的な調理題材について計画し、つくることができる。	夏休み課題 中間考査
	7 フードデザイン実習			○		・作成した献立に適した食品を選択することができる。	食物2級受検
	8 調理の基本				○	・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	実習(服装等) ワークシート 期末考査
	9 料理様式とテーブルコーディネート				○		
10 技術検定食物2級の実施							
三学期	11 食育		○			・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。	冬休み課題 ワークシート
	12 糖質、脂質、たんぱく質の代謝			○		・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ことができる。	実習(服装等) 学年末考査
	13 フードデザイン実習				○	・食育の意義と活動に関心を持つようとしている。	

