

令和5年度「フードデザイン」シラバス

科目名	単位数	クラス
総合選択Ⅰ フードデザイン	2単位	3年1～6組

1. 概要及び目標

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習得し、食事を総合的にデザインする能力と態度を身につける。

2. 評価の観点及び評価方法

(1) 評価の観点

項目	趣旨
①関心・意欲・態度	①栄養、食品、献立、テーブルコーディネートなどに関心を持ち、意欲的に取り組もうとする実践的な態度を身につけている。
②思考・判断・表現	②食の課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し工夫し表現する能力を身につけている。
③技能	③食生活を総合的に計画・実践するために必要な基礎的・基本的な技能を身につけている。
④知識・理解	④食生活を総合的に理解し、計画・実践するために必要な基本的な知識を身につけている。

(2) 評価方法（上記の評価の観点を踏まえ、次の内容で総合的評価を行う。）

項目	内容
①関心・意欲・態度	①授業への出席状況や授業態度から評価する。
②思考・判断・表現	②各項目における課題を、その解決に向けて思考し判断し表現できていたかを提出物や発表内容から評価する。
③技能	③各実習や提出物、生徒相互の評価、自己評価などから評価する。
④知識・理解	④必要な知識を理解しているか、各時間の自己評価や小テストで確認し評価する。

3. 使用教科書及び教材等

- (1) 教科書 6教図 家庭312 フードデザイン (教育図書)
- (2) ファイル プリントなど

4. 授業の展開と形態

- * 普通科 (A類型総合選択Ⅰ) 普通クラス (3年1～3組)
- (B類型総合選択Ⅰ) 普通クラス (3年4～6組)

5. 学習方法

- (1) 体験学習を取り入れた授業展開を行う。
- (2) 資料やコンピュータ・視聴機器を活用した授業展開を行う。

6. その他：履修上の留意点

- (1) 提出物（プリント・レポート・作品・実習ノートなど）の提出期限を守ってもらう。

(2) 安全・衛生に十分注意し、器具や材料の取り扱いを適切に行ってもらおう。

7. 学習計画 (2単位 約70時間 3学年対象)

学期	月	学習内容	時間	指導上の留意点	備考
1 学期	4	・「フードデザイン」学習内容の紹介	(2)	・フードデザインの学習内容の紹介を行う。	・資料 ・DVD
	5	第1章食生活の充実・向上 1. 食生活の変化と現状 2. よりよい食生活を創造するために	(14)	・我が国の食生活の現状について学習し、よりよい食生活を創造するために必要なことは何かを考えさせる。	・新聞記事 ・ワーク ・パワーポイント教材
	6		10		
7	◆調理技能検定(4級)に向けて	(8)	・調理技能検定を活用し、調理における基本的技能の習得をはかる。	・過去問題	
2 学期	9	第2章健康・栄養・食物	(8)	・健康に必要な栄養素を含む食品の成分を学習する。その過程で成分の変化が調理や味に影響を及ぼす実験を通して具体的に学習させる。	・資料 ・DVD ・ワーク ・パワーポイント教材
	10	1. なぜ食物が必要なのか	2		
	11	2. 健康に必要な栄養素	2		
	12	3. 食品の成分と変化	2		
		4. 食品の加工	2		
	～持続可能な食生活について～	(8)	・食に関する話題 ・食品ロスを減らす工夫		
	◆調べ学習 ◆新聞作成 ◆調理実習				
	第3章献立と調理	(14)	・調理過程とその目的を学習しながら自分の食生活を振り返り、理想的な献立を作成させる。 テーブルコーディネイトのプランニングを体験することでコーディネイトの必要性を考える。		
	1. 調理の基本	2			
	2. 献立作成	3			
	3. 様式別の献立と調理・食卓作法	3			
	4. テーブルコーディネイト	2			
	◆コーディネイト実習	4			
3 学期	1	第4章調理実習	(16)	・調理実習を通して、献立作成・実習計画・調理・テーブルコーディネイト・試食・食事マナー・片づけ・衛生管理などを習得させる。 ・調理施設と生徒の実態を踏まえて献立内容を決める。	・パワーポイント教材 ・資料 ・DVD ・ワーク
	2	日常食和風献立	4		
	3	日常食洋風献立	4		
		日常中国料理献立	4		
		自由献立 *実習献立内容について	4		