

「フードデザイン」シラバス

学科	商業科	学年	3 年	類型		組	5 組	単位数	2
使用教科書	フードデザイン 新訂版 (実教出版)								
副教材等	「2024 最新 生活ハンドブック 家庭科 資料+成分表」(第一学習社) 令和 7 年度「調理実習ノート 専門編」(愛媛県高等学校家庭科教育研究会)								

1 学習の到達目標

- 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付ける。
- ② 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。

2 学習評価

次の三つの観点に基づき各学期ともに定期考査までの学習内容のまとまりごとに、下記の評価項目により、評価をする。学年末において、観点別評価を 5 段階の評定に総括する。

知識・技能	食生活、高齢者の生活と福祉、住生活などについて関心を持ち、その充実・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けているか。	(2)(3)(4)(5)(6) (7)(8)(9)
思考・判断・表現	生活の中から問題を見だし課題を設定し、解決策を構想し実践を評価・改善し、生涯を見通して課題を解決する力が身に付いているか。	(2)(3)(4)(5) (6)
主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度が身に付いているか。	(1)(2)(3)(4)(5) (6)(8)
評価方法	主な評価項目	
授業準備の点検	(1)授業の準備についての点検	
学習状況の観察	(2)授業態度、グループワーク等の取組状況 (3)発問評価 (4)自己評価の実施	
課題などの提出状況	(5)ノート、授業プリント、グループワーク等でのワークシート提出	
ペーパーテスト	(6)定期考査	
実技	(7)レポート提出 (8)実技テスト (9)実習作品の提出	

3 学習の計画

学期	学 習 内 容	学 習 の ね ら い	評価項目
一 学 期	1 食生活と健康 1節 食事の意義と役割 2節 食をとりまく現状 <錦どんぶり> <ムニエル> <豆沙饅頭> 2 栄養素のはたらきと食事計画 1節 からだのしくみと食べ物 2～6節 五大栄養素 7節 水・その他の物質 8節 消化と吸収 <郷土料理> <時短料理>	・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。 ・市場にあふれる食材の背景にあるものに気付き、地球環境の保全や食生活との関わりについて理解し、日常の生活行為を見直す。 ・健康維持のための食事のあり方を理解する。 ・和風の日常食を作ることができる。 ・洋風献立における調理操作を理解する。 ・饅頭の包み方、蒸し器の使い方を学ぶ。 ・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・吸収され活用されるかを学ぶ。 ・各栄養素の特徴と体内での働きについて理解する。 ・郷土料理とその作り方を理解する。 ・電子レンジを利用した調理方法を知り、能率的に料理が作れる。	(7) (7)(8)(9)
二 学 期	4 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全 <冷やしそうめん> <芙蓉蟹> <チャウダー> 6 フードデザイン実習 <弁当献立> <ライフステージ別献立> <クリスマス献立>	・おいしさに関わる要素を理解し、調理に生かせる。 ・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。 ・様々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。 ・それぞれの食品について、特徴を把握しおいしい料理を作ることができる。 ・食中毒や衛生についての意識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができる。 ・乾麺のゆで方とコツを理解する。 ・卵の調理性を理解し、それを生かした調理ができる。 ・洋風家庭料理について、特徴や作り方を学ぶ。 ・栄養バランス、年齢、性別、目的を考慮した食事の献立について要点が理解でき、用途に適した調理ができる。 ・食事にふさわしい食卓の整え方や周囲の環境作り、サービスの方法、マナーを身に付ける。 ・簡単で栄養バランスを考えた献立を作成し、おいしく衛生的な作り方を学ぶ。 ・ライフステージの特性に応じた調理について学ぶ。 ・行事食の意義を知り、ふさわしい盛りつけが実践できる。	(7)(8)(9)
三 学 期	5 料理様式とテーブルコーディネート	・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。	(7)

備考 (1)(2)(3)(4)(5)(6)については、全ての単元において評価項目とする。