

「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	「2023 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6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めりごとに、下記の評価項目により、観点別評価と100点法の評価をする。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	

