

家庭

教 科	科 目	単位数	履修年次・選択群	履修区分
家 庭	フードデザイン	2	3年次・K群	選 択
使用教科書（出版社）		副教材（準備するもの）		履修の条件・連絡
フードデザイン Food Changes LIFE （教育図書）		調理実習ノート（専門編）		・福祉サービス系列

1 科目の目標と評価の観点

目 標		
家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体系的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担うために必要な資質・能力を育成する。		
評価の観点及びその主旨		
1. 知識・技能	2. 思考・判断・表現	3. 主体的に学習に取り組む態度
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を体系的に理解するとともに、それらに係る技術を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、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身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。

2 学習計画と観点別評価項目

	学期	学習内容（単元・項目）		月	学習のねらい	評価の観点
学 習 の 年 間 計 画	1 学 期	第1章 健康と 食生活	(1) 食事の意義と役割	4	・食べることは生きるための意味合いだけでなく、さまざまな役割があることを理解するとともに、家族や仲間と共に食事する意義を知る。	1
			(2) 食を取り巻く現状		・食生活と生活習慣病の関係を理解し、どのような点に注意すればよいかを考える。	2 3
			調理実習①			1 2 3
		第2章 栄養素 と食品	(1) 栄養素と消化・吸収	5	・日々の食生活から消化・吸収された栄養素が私たちのからだをつくっていることを理解する。	1
			(2) 各栄養素のはたらき	6	・五大栄養素それぞれの持つ特有のはたらきについて理解する。	1 2 3
			(3) 食品とその特徴		・さまざまな食品について、それぞれの特徴とその調理性、加工について理解する。	1 2 3
	2 学 期	第3章 食品の 選択と 取り扱い	(4) 何をどれだけ食べる？	7	・日本人の食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすについて知り、自分に必要な栄養素や食品について考える。	1 2
			調理実習②			1 2 3
			(1) 食品選択のコツ	9	・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。	2
		第4章 調理し てみよう	(2) 食品の衛生と安全		・食中毒の種類や危険性について知り、適切な予防ができるようになる。	1 2
			(3) 食品の安全を考えて選ぶ		・食に関する技術や安全性の基準、食の安全を確保するための制度や機関について知る。	3
			調理実習③	10		1 2 3
			(1) なぜ調理するのか		・調理にはさまざまな機能があることを理解する。	1
			(2) 調理操作と調理器具	11	・非加熱操作と日金津調理の種類と、用いる調理器具について知る。	2 3
			調理実習④	12	・加熱操作・加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。	1 2 3
					・調理器具の特徴としくみを理解し、正しく使用できるようになる。	

令和6年度 シラバス

愛媛県立新居浜南高等学校

		第5章 各国料理とテーブルコーディネート	(1) 料理の様式 (2) テーブルコーディネート		・各様式別料理の特徴を理解する。 ・各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 ・テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境づくりの技術を身に付ける。 ・各様式別料理のテーブルコーディネートの基本を理解し、実践できるようにする。	1 2 3
	3 学 期	第6章 食育と食育推進活動	(1) 食育推進の取り組み (2) 食文化を見つめる (3) 食と健康について考えよう	1 2 3	・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 ・職は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせて多様な文化を作り上げてきたことを知る。 ・日本の食料自給率の現状と問題点について理解する。	1 2 3 1 2 3
学 習 評 価	観点	1. 知識・技能		2. 思考・判断・表現		3. 主体的に学習に取り組む態度
	規 準	○基礎的・基本的な知識を身に付け、食事の意義と役割について理解しているか。 ○習得した知識・技能を生かし、食事を総合的にとらえて適切に活用しているか。		○食事を総合的にデザインすることを目指して自ら思考を深め、学習した知識と技術を活用して、創意工夫する能力を身に付けているか。		○食生活に関する諸問題について関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組んでいるか。
	手 段	・定期考査 ・実習状況の観察 ・実習ノートの記述		・レポート、ワークシートの記述 ・定期考査		・授業、実習態度の観察 ・提出物の提出状況
	単元末や学期末及び年次末における評価の総括方法		・年2回の期末考査と課題で評価する。 ・授業や実習に取り組む態度、提出物の状況、実技の習得状況も評価に含む。			
学習上の 留意点	・調理実習等があり、授業への出席や授業態度、発表、ノートや課題の提出などの平常点が重視される。 ・調理実習は、事前の計画・事後の反省・感想などの提出物がある。 ・提出物は期限を守って提出すること。 ・調理実習のため実習代、エプロン、三角巾が必要。					