

令和2年度 シラバス

愛媛県立津島高等学校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	学年	3年	類型	ビジネスコース
教科書	フードデザイン(新訂版)実教出版			副教材	調理実習ノート(基礎編)愛媛県高等学校教育研究会家庭部会編				

学期	月	単元名	指導項目、内容	評価の観点				学習のねらい・学習の目標・評価の観点	
				①	②	③	④		
1 学期	4	フードデザイン実習	実習の準備 マスク作り	◎		○		<p>学習のねらい</p> <p>食品が食べ物になるまでを知り、食べ物のおいしさは、さまざまな要素が影響していることを学習します。基本的な調理器具や、調理の手法を把握し、さまざまな食品に対して適切な調理ができるようにします。日本料理・西洋料理・中国料理など様式別に特徴、献立、食卓構成、作法などを学習します。</p> <p>調理実習では家庭総合の内容より少し高度な知識や技術を必要とするものを実施します。また、合わせて簡単なテーブルコーディネートも考えていきます。</p> <p>学習の目標</p> <p>家庭総合の学習を基礎として栄養・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ます。実習を通して食事を総合的にデザインする能力と態度を育てます。</p>	
				◎					
	5	1章 食生活と健康	1 食事の意義と役割	(1)からだをつくる栄養素としての食事 (2) 切り方実技 食生活を豊かにするものとしての食事	○	○	◎		
			2 食をとりまく現状	(1)栄養摂取の変化と現状 (2)生活習慣と欠食 (3)ライフスタイルの変化			○		◎
				(4)食糧自給率 (5)食品の安全性と環境の変化		◎			○
	6	2章 栄養素のはたらきと食事計画	1 からだのしくみと食べ物	(1)からだのしくみ (2)栄養素の役割		○			◎
				【調理実習①】五目鶏飯他	○		◎		
7	5章 料理様式とテーブルコーディネート	2 テーブルコーディネート	ランチョンマット作り	○		◎			
		3 脂質	(1)脂質とは (2)脂質の種類	○			◎		
		期末考査		○	○	○	◎		
2 学期	8	2章 栄養素のはたらきと食事計画	4 たんぱく質	(1)たんぱく質とは (2)たんぱく質の種類と栄養価			◎	○	<p>評価の観点</p> <p>① 関心・意欲・態度</p> <p>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。</p> <p>② 思考・判断・表現</p> <p>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が身に付いているか。</p> <p>③ 技能</p> <p>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基本的・基礎的な技術を身に付けているか。</p> <p>④ 知識・理解</p> <p>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基本的・基礎的な知識を身に付けているか。</p>
				【調理実習③】ピラフ他	○		◎		
	9	5 ビタミン		(1)ビタミンとは (2)ビタミンの種類				◎	
				【調理実習④】餃子他		○	◎		
			6 ミネラル	(1)ミネラルとは (2)ミネラルの種類				◎	
	10	7 ライフステージと栄養計画		(1)青年期の栄養計画 (2)高齢期の栄養計画	○	◎			
				【文化祭用クッキーづくり】	◎				
11	3章 食品の特徴・表示・安全	1 食品の特徴と性質	食品についての調べ学習と発表			◎	○		
			”			◎	○		
		期末考査		○	○	○	◎		
12	2 食品の生産と流通 3 食品の選択と表示		(1)食品の生産・流通 (2)食品の選択・表示				◎		
			【調理実習⑥】クリスマス料理	○		◎			
3 学期	1	5章 料理様式とテーブルコーディネート	1 料理様式と献立	(1)日本料理の様式 (2)西洋料理の様式 (3)中国料理の様式 【調理実習⑦】中国風客膳料理	○			◎	
				学年末考査	○	○	○	◎	
	2	家庭学習	”	”					
			”	”					
			”	”					
3									

※評価の観点 ①：関心・意欲・態度 ②：思考・判断・表現 ③：技能 ④：知識・理解

◆学習方法のポイント

【フードデザインの特徴】

- フードデザインは健康で豊かな食生活を営むために、家庭総合の学習を基礎として栄養・献立・調理・テーブルコーディネートなどに関する知識・調理・技術の習得を目指します。
- 調理実習を通して、おいしく作るだけでなく、楽しい食生活を実現するために、さまざまな角度から総合的に考える能力を育てます。

【授業】

- 週に2時間連続で授業があります。
- 食品の特徴や栄養などについての座学と調理実習を並行して学習していきます。
- 座学では教科書を中心に進めていきます。配布されたプリント類はもれなく記入し実習ノートに貼り付けておきましょう。
- 調理実習は実習ノートを活用して実施します。年間に7～8回予定しています。調理計画を立てて事前にチェックを受け、それにしたがって調理を進めていきます。
- 実習は3～4人の班活動です。班員と協力し合うことが大切となります。
- 調理実習では、調理方法や食品の扱い方ばかりではなく、盛り付けや食事作法、食卓の雰囲気作りに関しても実習していきます。

【家庭学習】

- 長期休業には課題が出されます。時間と労力を使って家庭での実践を行いましょ。
- 調理実習の前には調理計画を見て、調理手順の復習をおきましょう。
- 調理実習を通して学ぶことが多いので家庭でも食事や調理に関心を持って生活してください。また、学校で学んだ多くの知識や技術を家庭でも実践してください。
- 調理実習は作り方だけでなく、盛り付けやテーブルコーディネートについての学習の場です。日頃から食空間を演出する感性や表現力を養いましょう。

【定期考査】

- 学期に1回実施します。教科書、調理実習ノート、ファイルから食品の特徴や調理性、栄養素のはたらき、調理方法、調味料の計算などを出題します。
- 試験範囲の教科書やプリント、調理計画表などを見返して、重要語句や調理手順、材料の特徴などを復習しておきましょう。

◆評価の方法、基準

評価の方法	定期考査、授業や実習への出席状況及び学習意欲、課題提出とその内容、実習ノートの整理状況を①関心・意欲・態度②思考・判断・表現③技能④知識・理解の四つの観点から評価します。実技テスト、定期考査をもとに総合的に評価します。	
評価の基準	1学期	期末考査(全ての観点から評価しますが主に④を重視します。) 授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に①の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②の観点から評価します。) 実習ノートの整理状況等(主に③の観点から評価します。)
	2学期	期末考査(全ての観点から評価しますが主に④を重視します。) 授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に①の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②の観点から評価します。) 実習ノートの整理状況等(主に③の観点から評価します。)
	3学期	期末考査(全ての観点から評価しますが主に④を重視します。) 授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に①の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②の観点から評価します。) 実習ノートの整理状況等(主に③の観点から評価します。)
	学年	1学期の成績、2学期の成績、3学期の成績の平均をもとに評価