

令和8年度 シラバス

愛媛県宇和島東高等学校津島分校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	学年	3年	ビジネスコース
教科書	フードデザイン(実教出版)			副教材	調理実習ノート 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	重視する評価の観点			学習のねらい・学習の目標・評価の観点			
				知	思	主				
1学期	4	第4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ 2節 調理操作	1 調理の目的 1 非加熱操作	2 食べ物のおいしさ 2 加熱操作	◎	○	学習のねらい 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なります。 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。 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が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。 学習の目標 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。		
			【実習】「いちご大福・緑茶」		◎	○				
		第1章 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	1 食生活を豊かにする食事	2 現代の食生活		◎			
	5			【実習】「季節のジャムづくり」			○		◎	
		第2章 栄養素のはたらきと食事計画	1節 栄養素のはたらき	1 食物の摂取と栄養	2 炭水化物【実験】小麦粉のグルテン	○	◎			
	6			【実習】「マーマレードを使った料理」			◎		○	
				3 たんぱく質		◎	○			
				【実習】「飯・西紅柿蛋花湯・青椒肉絲」		○			◎	
	7			4 脂質	(単元テスト)	◎	◎			
				5 ミネラル	6 ビタミン	◎			○	
			2節 ライフステージと栄養	1 各ライフステージごとの栄養		◎			○	
	2学期	9	第5章 料理様式とテーブルコーディネート	2節 テーブルコーディネート	1 テーブルコーディネートとは 3 様式別テーブルコーディネート	2 テーブルコーディネートの基本	◎		○	
			【実習】コースターとランチョンマットの製作			○	◎			
							○	◎		
10		第3章 食品の特徴・表示・安全	1節 食品の特徴と性質	1 穀類	2 いも類	3 砂糖	◎		○	
				4 豆類	5 種実類	6 野菜類	◎		○	
11				【実習】「文化祭用クッキー作り」		○		◎		
				【実習】「パン・ミネストローネ・魚のホイル焼き」		○		◎		
12				7 くだもの類	8 きのこと類	9 海藻類	10 魚介類	◎		○
				11 肉類	12 卵類	13 牛乳・乳製品	14 油脂類 (単元テスト)	◎	◎	
		第5章 料理様式とテーブルコーディネート	1節 料理様式と献立	2 西洋料理の様式と献立	【実習】「クリスマスピザ」			◎	○	
3学期		1	第3章 食品の特徴・表示・安全	2節 食品の生産と流通 4節 食品の衛生と安全	1 食品の生産 1 食中毒	2 食品の流通 2 台所の衛生	3 食品添加物	◎	○	
			第5章 料理様式とテーブルコーディネート	1節 料理様式と献立	3 中国料理の様式と献立				◎	○
				【実習】「中国風客膳料理」			○	◎		
	2		家庭学習							
			〃							
			〃							
	3		〃							

※評価の観点 知：知識・技能 思：思考・判断・表現 主：主体的に学習に取り組む態度

◆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う。
- 調理実習の前には調理計画を見て、調理手順の復習をしておきましょう。
- 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】

- 定期考査は実施しませんが、単元テストを実施します。教科書、調理実習ノート、プリント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中心に出題します。
- 単元テスト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	単元テスト、実技テスト、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の三つの観点から評価します。	
評価の基準	1 学 期	単元テスト(①②の観点から評価します。) 授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に③の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②③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。) 実技テスト(①の観点から評価します。) 作品作り(①の観点から評価します。)
	2 学 期	単元テスト(①②の観点から評価します。) 授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に③の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②③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	授業や実習への出席状況及び学習意欲(主に③の観点から評価します。) 課題提出とその内容(主に②③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