

令和4年度シラバス（教科：家庭）

学番56 新潟県立八海高等学校

教科（科目）	フードデザイン	単位数	3単位	学年（コース）	3年 福祉コース
使用教科書	フードデザイン 教育図書				
副教材等	基礎から学ぶビジュアルクッキング（教育図書）・文科省認定 家庭科技術検定（基礎編）問題集				

1 学習目標

家庭総合の基礎・基本にもとづいて食品の衛生や安全、献立作成、調理の技術向上、テーブルコーディネートなどの知識を習得し、食を総合的にデザインできる能力と態度を育てる。

2 指導の重点

- ①栄養素の種類と働きについて理解し、それらの消化吸收過程を把握する。
- ②年中行事における食事を理解し日本の伝統食についての知識と技術を習得し後世へ伝承できるようにする。
- ③日本の食生活の現状と改題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。
- ④食物調理検定や調理実習によって、調理の知識・技術を向上させる。

3 指導計画

月	単元名	教材	主要学習領域	学習活動（指導内容）	時間	評価方法
1 学期	調理の基本	教科書、資料集 ワークシート、ビデオ	調理の目的、操作 器具、容器、食器	調理をする理由、食べ物のお いしさ、調理操作、容器や食 器について学習する	15	中間考査 提出物
	調理実習 （検定練習含む）	レシピ集 検定要項	調理の実践（和、洋、中華） 食物調理検定4、3級練習		20	期末考査 授業の取り組み 実習レポート
2 学期	健康・栄養・食物	教科書、資料集、 ワークシート、ビデオ	なぜ食物が必要な か、食物の選び方、 食品の加工	食物に求められるもの、ライフ ステージと栄養、食物の流 通、食品加工について理解 する	20	中間考査 提出物
		教科書、資料集、 ワークシート、ビデオ	食品の成分と変化（栄 養素の吸収、味の成 分、安全性の向上）	消化のしくみ、色素、香り、 味、食品の安全性の向上に ついて学習する		
	食生活の充実・向上	食生活の変化と現状 より良い食生活を創造 する	食品と栄養摂取量、 輸入に頼る食生活、こ れからの食生活	日本の食生活の現状を把握 し、これからの食生活を考 える 南魚沼の郷土食について考 える		
	調理実習	レシピ集	調理の実践（和、洋、中華）		20	期末考査 授業の取り組み 実習レポート
	様式別献立と 調理・食卓作法、 テーブルコーディネート	教科書、資料集 ビデオ、はし袋作成	日本料理、西洋料 理、中華料理の特徴 と献立・食卓作法 様 式別テーブルコー ディネート	様式別調理の特徴とマナー の違い、テーブルコー ディネートの仕方を学ぶ		
3 学期					21	学年末考査 提出物

4 課題・提出物

計 96時間(55分授業)

○実習レポート ○授業ファイル ○食物調理検定4、3級 など

5 評価規準と評価方法

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
自分や家族の食生活について関心を持ち、改善・向上のため意欲的に学習している。調理実習において積極的に取り組む姿勢を持っている。	調理について科学的な思考を身につけ、実際の生活に向けてどのように行動したらよいか判断できる。	調理における技術の向上と日常生活に必要な調理技術を身につけ、実践することができる。	食生活に関する科学的な知識や技術を身につけ、実生活に活かすことができる。
以上の観点を踏まえ、 ○定期考査 ○授業・実習への取り組み ○提出物 ○出欠・実習時の身支度などを総合的に評価します。			

6 担当者から一言

調理実習をしながら知識や技術の基礎的・基本的なものを身につけ、自分だけでなく家族の健康と食生活を身近に考えることができることはこれから一人暮らしをしても、家庭を営むためにも欠かせないことです。また、心から「食」を楽しめるように、しっかりと衛生面や安全に注意できる態度を身につけましょう。