

シラバス(指導と評価の年間計画)

教科名	家庭	科目名	選択E フードデザイン	単位数	2
使用教科書	フードデザイン cooking & arrangement (教育図書)				
副教材等	なし				

1 学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルマナーやテーブルコーディネートなどに関する知識と技術を学び、それぞれの関わりについて考えながら、食生活を総合的、実践的にデザインする能力を身につけます。

2 授業の進め方

- ・教科書、プリント（ファイル）を中心とした講義形式の授業と、調理実験、調理実習などの体験型授業があります。調理実習は、年間8回程度実施する予定です。
- ・毎時間プリントを配布します。特にノートを用意する必要はありません。プリントはファイルに入れ、学校で保管します。（定期考査時は、家庭学習のため一時的に返却します。）
- ・毎時間、前回学んだことを振り返りながら授業を始めます。一つの単元が終わった時には、その単元内容の復習・確認問題を実施します。

3 学習の留意点

- ・授業に必要な学習道具を忘れないようにしましょう。基本的に必要な道具は、教科書とファイルの2つです。体験型学習では、その都度必要になるものを連絡しますから、教科担当者の説明を聞き、必ず持ってくるようにしましょう。忘れた場合は、授業前に教科担当者に連絡しましょう。
- ・食生活は皆さんの健康を考える上で一番身近なことです。常に自分に置き換えて考えてみましょう。そして、一人暮らしや家庭を持ったときに必要となる知識や技術を今から身につけ、将来に役立てましょう。
- ・調理実験・実習は、グループになって実施します。他人任せにせず、積極的に行動してください。グループ内で協力しながら作業を進めましょう。

4 評価の方法

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食生活について関心を持ち、意欲的に授業や実習に取り組めたか。	食生活に関する課題を見つけ、その解決を目指して適性に判断し、工夫・創造する能力が身についているか。 学習したことについて、自分なりの考えを持ち、周りに伝えることができるか。	食生活の充実向上に必要な基礎的・基本的な技術が身についているか。	食生活の充実向上に必要な基礎的・基本的な知識を理解しているか。

以上の4つの観点を総合して評価を出します。

※ 授業にしっかり取り組む態度（私語をしない、忘れ物をしない、積極的に参加するなど）も「意欲・関心・態度」の一部として評価します。教科担任の指示に従い授業を実りあるものにしてください。

5 その他

- ・皆さんの積極的な態度（質問、発言、あきらめずに取り組む姿勢など）はプラス評価をします。しかし、授業への取組が低い場合（居眠り、私語、道具忘れ、課題の提出遅れなど）はマイナス評価になります。興味を持って取り組むことが一番ですが、たとえ苦手なことでも最低限のことを“やれる”姿勢が大切になってきます。
- ・実習費がかかります。

6 年間学習計画

単 元	主な学習活動（指導内容）	学習内容に関する評価の観点
<p>第1章 健康と食生活</p> <p>1 食事の意義と役割</p> <p>2 食を取り巻く環境</p> <p>第2章 栄養素・食品の特徴</p> <p>1 栄養素のはたらき</p> <p>2 健康に必要な栄養素</p> <p>3 消化・吸収のしくみ</p> <p>◎ 調理実習</p> <p>◎ ホームプロジェクト活動</p>	<p>・私たちはなぜ食べるのか、食べることの意味を考える。</p> <p>・日本の食生活の成り立ちと現在の食生活の特徴を知り、どのように変化してきたのか考える。</p> <p>・現在の食生活の問題点を知り、どのように改善すれば良いか考える。</p> <p>・私たちが食べているものはどのように作られ、どこから来るのか理解する。</p> <p>・健康に生活するために必要な栄養素について理解する。</p> <p>・基本的な調理技術を身につける。</p>	<p>〔関心・意欲・態度〕</p> <p>日本の食生活について関心を持ち、意欲的に授業（発言・質問）へ参加できたか。</p> <p>〔思考・判断・表現〕</p> <p>自分自身の食生活の問題点を見つけ、食生活を工夫できたか。</p> <p>学習したことについて自分なりの考えを持ち周りに伝えることができたか。</p> <p>〔技能〕</p> <p>基本的な調理技術が身についたか。</p> <p>〔知識・理解〕</p> <p>現在の食生活の特徴を理解できたか。</p> <p>栄養素とその働きを理解できたか。</p>
<p>4 食品の特徴</p> <p>5 食品の加工</p> <p>6 食品の選択と取り扱い</p> <p>◎ 調理実習</p>	<p>・調理による食品の成分の変化を理解する。</p> <p>・加工食品の種類と特徴について理解する。</p> <p>・基本的な調理技術を身につける。</p>	<p>〔関心・意欲・態度〕</p> <p>食品について関心を持ち、意欲的に授業（発言・質問）へ参加できたか。</p> <p>〔思考・判断・表現〕</p> <p>健康な食生活を営むために必要な食品を、的確に選択できたか。</p> <p>学習したことについて自分なりの考えを持ち周りに伝えることができたか。</p> <p>〔技能〕</p> <p>基本的な調理技術が身についたか。</p> <p>〔知識・理解〕</p> <p>調理による食品の成分変化が理解できたか。</p> <p>食品には多種多様な食品があることを理解できたか。</p>
<p>第3章 調理と献立</p> <p>1 調理の基本</p> <p>2 ライフステージと食事計画</p> <p>3 献立作成</p> <p>◎ 調理実習</p>	<p>・調理の目的を知り、おいしく食べるための工夫を考える。</p> <p>・調理にはどのような手法があるのか理解する。</p> <p>・食品の特徴を学び、どのように調理したらよいか考える。</p> <p>・健康な生活を送るための献立作成ができる。</p> <p>・基本的な調理技術を身につける。</p>	<p>〔関心・意欲・態度〕</p> <p>調理について関心を持ち、意欲的に授業（発言・質問）へ参加できたか。</p> <p>〔思考・判断・表現〕</p> <p>健康な生活を送るための献立作成ができたか。</p> <p>学習したことについて自分なりの考えを持ち周りに伝えることができたか。</p> <p>〔技能〕</p> <p>基本的な調理技術が身についたか。</p> <p>〔知識・理解〕</p> <p>調理手法について理解する。</p> <p>食品の調理性について理解する。</p>
<p>4 様式別の献立と調理・食卓作法</p> <p>5 食文化を見つめる</p> <p>6 テーブルコーディネート</p> <p>◎ 調理実習</p>	<p>・三大料理（日本料理、西洋料理、中国料理）の特徴と献立・食卓作法について理解する。</p> <p>・日本の食文化を知るとともに、特に現住んでいる地域の食文化に触れ、継承する力を身につける。</p> <p>・テーブルコーディネートでの基本的な考え方を知り、実際にテーブルコーディネートができる。</p> <p>・基本的な調理技術を身につける。</p>	<p>〔関心・意欲・態度〕</p> <p>食卓作法やテーブルコーディネートについて関心を持ち、意欲的に授業（発言・質問）へ参加できたか。</p> <p>〔思考・判断・表現〕</p> <p>場面に応じたテーブルコーディネートが考えられたか。</p> <p>学習したことについて自分なりの考えを持ち周りに伝えることができたか。</p> <p>〔技能〕</p> <p>基本的な調理技術が身についたか。</p> <p>〔知識・理解〕</p> <p>三大料理の特徴と食卓作法について理解できたか。</p>