

令和5年度（2023年度） 今治北高校大三島分校 シラバス

教科	家庭	科目	フードデザイン	学年	第3学年	類型	I
単位数	2単位	教科書	フードデザイン cooking&arrangement（教育図書）				
補助教材							

学習目標	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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。
------	--

学期	月	単元	学習内容・単元の目標	定期 考查
1 学期	4月	第2章 栄養素・食品の特徴 ③食品の特徴	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について学びます。 健康食品やインスタント食品などの食品について正しい知識を身に付けます。	
	5月			
	6月			
	7月			
2 学期	8月	④食品加工の目的	身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を学びます。 食品に記載された情報の正しい見方を知り、食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるよう学習します。 調理は食品を食事の目的に合うように作り変えることを理解し、調理器具や調理の方法を知ること、実際の調理をする前の下地作りを行います。 日本料理、西洋料理などの基本的な献立作成ができるようにし、適した食品を選択し、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができるように学習します。	
	9月	⑤食品の選択と取り扱い		
	10月	第3章 調理と献立		
	11月	第4章 調理実習		
	12月			
3 学期	1月	第5章 豊かな食生活をつくる ①国民運動としての食育の推進	現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解し、地域ごとの食育の取り組みについて学習します。	学年末 考查
	2月			
	3月			

学習の方法	講義、ワークシート、実習、体験的な活動、グループ活動など、様々な学習形態を通して、実践的、体験的に学習します。 食物調理技術検定を受検することにより、目標を持ち、達成感を味わいながら調理に関する実践力の向上を目指します。
-------	---

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	⑤
		食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	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技術を身に付けている。	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身に付けている。
評価方法	評価の観点を踏まえ、定期考查、実習、ノート・課題の提出状況、授業態度、作品、取組状況などを総合的に評価します。				