

令和6年度（2024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型選択
単位数	2単位	教科書	フードデザイン Food Changes LIFE（教育図書）				
補助教材	・調理実習ノート基礎編（愛媛県高等学校家庭科教育研究会）						

学習目標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。
------	---

学期	月	単元	学習内容・単元の目標	定期 考査
1 学期	4月	1章 健康と食生活	食べることには様々な意味があることを理解し、食事と団らんの重要性を理解する。 栄養摂取状況について理解し、食の外部化や自給率低下等の問題について正しい知識を身に付け、自分なりの考えを持つ。	期末考査
	5月	①食事の意義と役割 ②食を取り巻く現状		
	6月	2章 栄養素と食品	栄養成分が、体内で消化・吸収される過程を理解する。 各栄養素の種類と意義、それらの栄養素を含む食品について知り、各栄養素の代謝経路と役割を理解する。	
	7月	①栄養素と消化・吸収 ②各栄養素のはたらき		
2 学期	8月	③食品とその特徴	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。また、健康食品やインスタント食品などについて正しい知識を身に付ける。 健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。	期末考査
	9月	④何をどれだけ食べる？		
	10月	3章 食品の選択と取り扱い	食品表示の正しい見方を知り、食品選択に役立てる。 食中毒の危険性について知り、予防できるようにする。 主な調理操作を習得し、効率よくおいしく作れるようにする。適切に食品を扱うようにする。	
	11月	①食品選択のコツ ②食品の衛生と安全		
	12月	4章 調理してみよう		
3 学期	1月	5章 各国料理とコーディネート	様式別の特徴、食卓構成、作法を理解する。 食育の大切さを理解し、地域の取組について学ぶ。	学年末考査
	2月	6章 食育と食育推進運動		
	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、体験的に学習する。 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す。
-------	--

評価の観点	① 知識・技能	② 思考・判断・表現	③ 主体的に取り組む態度
		栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養っている。
評価方法	評価の観点を踏まえ、定期考査、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する。		