令和７年度シラバス

教　科	科　　目	単位数	履修学年・クラス
家　庭	フードデザイン	３	３－４

１．学習の到達目標

調理理論・食文化概論・栄養食品・公衆衛生食品衛生・テーブルコーディネート等実技及び知識の理解を深める。
衣食住の中でも重要な位置にある食についての課題から、食文化や食生活の質向上のための認識を上記座学と調理実習から学んでもらう。また、SDGs 食育と国を挙げての課題にも取り組んでいく。

２．学習の計画

	学　習　内　容	学　習　の　ね　ら　い
１学期	第４章　調理してみよう １．なぜ調理するのか ２．調理操作と調理器具 ３．献立をたててみよう （実習）調理実習　製菓実習①②③	調理を実施するうえで必要なワード・動作の知識を深める。 調理に必要な器具道具の正しい使用方法を確認する。 作業するために大切な調理方法を確認する。 食事によって心身ともに健康を維持向上させるために必要な食事の計画を立てることを目標とする。
２学期	第５章　各国料理とテーブルコーディネート １．料理の様式 ２．テーブルコーディネート （実習）調理実習　製菓実習④⑤⑥⑦ 第６章　食育と食育推進活動 １．食育推進の取り組み	我が国をはじめとする、各国の料理を食文化の継承者として具体的にどのようなものかを学ぶ。 各国の様式を理解しながら、これからの食の多様性を学ぶ。 実際にテーブルコーディネートの部分を食事のテーマに合わせて理解を深める。 現代の食生活から個食、孤食、生活習慣病の増加、ファーストフード、インスタント食品の飲食がみられる。 このことから、食生活への関心を改善、認識する。
３学期	第６章　食育と食育推進活動 ２．食文化を見つめる ３．食と環境を考えよう （実習）調理実習　製菓実習⑧	食育推進によって、食文化の継承について学ぶ。 我が国、我が町の郷土料理、地産地消の認識について学び、将来の食について考えさせる。

３．評価方法・評価の観点

評 価 方 法	考査・提出物・実習への参加など授業態度等による

評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の内容	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理解しているとともにそれらに係る技能を身に付けている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出し思考を深め、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身に付けている。	食生活に関する諸問題に関心を持ち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り込もうとする態度を身に付けている。

４．使用教科書・副教材

使用教科書	フードデザイン（教育図書）
副　教　材	イラスト調理ＢＯＯＫ（実教出版）