

# 平成 30 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	2	3-5、3-6

## 1. 学習の到達目標

- ・栄養・食品・調理などに関する知識、技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。
- ・日本の郷土料理や世界の代表的な料理について関心と理解を深める。
- ・食文化を通して人とのかかわり、人権意識を高める。

## 2. 学習の計画

	学 習 内 容	学 習 の ね ら い
1 学 期	1章 健康と食生活 ① 食事の意義と役割 ② 食を取り巻く現状 (実習) 調理実習①② 2章 栄養素・食品の特徴 ① 栄養素の働き ② 健康に必要な栄養素 (実習) 調理実習③④ 《期末テスト》	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代人に不足している栄養素は何かを把握し、その問題を探る。</li> <li>・健康と食事は深く関わっていることを理解する。</li> <li>・各栄養素の種類と栄養的な意義、それらの栄養素を含む食品の調理性について理解する。</li> <li>・基本的な調理器具や調理の手法の基礎、理論を確実に把握させることによりさまざまな工夫ができるようにする。</li> <li>・各食品に含まれる栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。</li> </ul>
2 学 期	③食品の特徴 牛乳、卵、魚介類 肉類、豆類、野菜類 (実習) 調理実習⑤⑥ きのこ類、海藻類、種実類 果物類、いも類・でんぷん (実習) 調理実習⑦ 穀類、油脂類、寒天・ゼラチン 調味料・香辛料、嗜好食品、その他 (実習) 調理実習⑧⑨ 《期末テスト》	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・日本料理、中国料理、西洋料理の特徴や食卓作法、代表的料理について理解する。</li> <li>・食品衛生と安全に十分考慮して、食品を適切に扱うことができるようにする。</li> <li>・主な調理操作を習得することにより、能率良くおいしく作ることができるようにする。</li> <li>・食には多くの人がかかわり今日までの食文化を築いてきたこと、人権侵害を受けたことにもふれる。</li> </ul>
3 学 期	④食品加工の目的 《卒業テスト》	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の行事食や郷土食を見直す機会を与える。</li> <li>・身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。</li> </ul>

## 3. 評価方法・評価の観点

評価方法	考査による評価、提出物等授業態度による
------	---------------------

評価の観点	関心・意欲・態度	表現の能力	理解の能力	知識・理解
評価の内容	食物に関する諸問題について関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	食物に関する諸問題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付ける。	食物に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、実際の仕事を合理的に計画し、適切に処理するとともに、その成果を的確に表現する。	食物に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、家庭生活の意義や、役割を理解している。

## 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)