

令和6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	3-5～3-7

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 栄養素と食品 ① 栄養素と消化・吸収 ② 各栄養素のはたらき (実習) 調理実習③④	<ul style="list-style-type: none"> ・食べることはさまざまな役割があることを理解するとともに、家族や仲間と共に食事する意義を知る。 ・食生活と生活習慣の関係を理解し、どのような点に注意すればよいかを考える。 ・各国の栄養素の摂取状況について知り、現代の日本の食生活の問題点について考える。 ・五大栄養素それぞれのもつ特有なはたらきについて理解する。 ・基本的な調理器具や調理の手法の基礎、理論を確実に把握することによりさまざまな工夫ができるようにする。
2 学 期	③食品とその特徴 穀類、いも類、砂糖類・甘味料 種実類、野菜類 (実習) 調理実習⑤⑥ 果実類、きのこ類、海藻類 魚介類、肉類、卵類 (実習) 調理実習⑦ 牛乳・乳製品、油脂類、寒天・ゼラチン 嗜好食品、調味料・香辛料、加工食品 健康食品 (実習) 調理実習⑧⑨	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな食品について、それぞれの特徴とその調理性、加工について理解する。 ・加工食品や健康食品などの食品について正しい知識を身に付ける。 ・主な調理操作を習得することにより、効率良くおいしく作ることができるようにする。 ・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に触れる。
3 学 期	3章 食品の選択と取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。 ・食中毒の種類や危険性について知り、適切な予防ができるようになる。

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体系的に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もち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組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 cooking & arrangement (教育図書)
副教材	イラスト調理BOOK (実教出版)