

## 平成 29 年度 新潟県立十日町高等学校 シラバス

教科名	科目名	学科・学年・類型	単位数
家庭	フードデザイン	普通科・3 学年・文系	2
教科書	[主たる教材] 実教出版 フードデザイン		
副教材等	[副教材] 第一学習者 最新 生活ハンドブック 資料&成分表		

## 1 科目の目標

1. 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。
2. 主体的に協力し合って学ぶ態度を育てる。

## 2 科目の内容

- |                 |               |
|-----------------|---------------|
| (1) 食生活と健康      | (4) 調理の基本     |
| (2) 栄養素の働きと食事計画 | (5) フードデザイン実習 |
| (3) 食品の特徴・表示・安全 | (6) 食育        |

## 3 授業計画

月	内 容	配当 時間	指導上の留意点
4 月	<b>〈1章〉 食生活と健康</b> 1. 食事の意義と役割 2. 食をとりまく現状 <b>〈2章〉 栄養素のはたらきと食事計画</b> 7. 水・その他の物質 8. 消化と吸収 9. 食事摂取基準と食事計画 5 月 10. ライフステージと栄養計画 <b>〈3章〉 食品の特徴・表示・安全</b> 3. 食品の選択と表示 4. 食品の衛生と安全 6 月 <b>〈4章〉 調理の基本</b> 1. 調理とおいしさ 2. 調理操作 3. 調味操作 7 月 <b>〈5章〉 料理様式とテーブルコーディネート</b> 1. 料理様式と献立 2. テーブルコーディネート (調理実習5~6回を予定)	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>・自分の食生活を振り返り、問題点の把握と改善をしようとする意欲を持たせる。</li> <li>・安全と衛生に留意し調理を行う。</li> <li>・自分の目で見て食材を購入できるよう準備をする。</li> </ul>
8 月	<b>〈6章〉 フードデザイン実習</b> 1. 献立作成 <b>〈2章〉 栄養素のはたらきと食事計画</b> ○夏休み課題 栄養素のはたらき復習、 箸置き・箸袋の製作 9 月 <b>〈3章〉 食品の特徴・表示・安全</b> 1. 食品の特徴と性質 (調理実習5~6回を予定) 10 月 11 月	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理、西洋料理、中華料理、行事食を実習し、献立様式、食卓様式について理解させるとともにテーブルマナーやテーブルコーディネートの知識を調理実習ですぐに発揮できるよう促す。</li> <li>・南陵祭に展示する。</li> </ul>
12 月	<b>〈7章〉 食育</b> 1. 食育の意義と推進活動 1 月 2 月 3 月	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理する献立を選択させたり、食材をアレンジさせたりして意欲を持たせる。</li> </ul>

計 70 時間 (55 分授業)

## 4 学習評価

	①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解
評価の 観点 ・ 規準	栄養・食品・調理・加工・衛生・テーブルコーディネートについて関心を持ち、その充実に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つけているか。	栄養・食品・調理・加工・衛生・テーブルコーディネートに関する知識と技術を活用して課題を見つけ、その解決を目指して思考を深めているか。	栄養・食品・調理・加工・衛生・テーブルコーディネートに関する技術を総合的に身につけているか。	栄養・食品・調理・加工・衛生・テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な知識を総合的に身につけているか。
評価 方法	授業態度 レポート 発表内容	レポート 実技 定期考査	実技 製作品の提出	定期考査

## 5 担当教員

家庭科教諭

## 6 担当者からのメッセージ

食べることは生きることに直結しています。そして、食べることは単に身体を育てるだけではなく、こころも育てます。豊かな食生活を目指して共に学びましょう。フードデザインは実習の多い授業です。定期考査だけでなく、提出物や授業・実習に対する意欲や態度を重視します。それぞれの課題にしっかりと取り組みましょう。