

フードデザイン授業シラバス

教科	科目名	単位数	学年	学級
家庭科	フードデザイン	2	3	文系の選択者

1 学習目標

学習の到達目標	生活に必要な知識と技術を習得させ、専門性を活かした生活、地域に貢献できる能力と実践的な態度を育てる。		
使用教科書・副読本等	教育図書「フードデザイン」	学習形態	文系の選択者

2 学習計画

<評価の観点> 1 関心・意欲・態度 2 話す・聞く能力 3 書く能力 4 読む能力 5 知識・理解

学期	月	学習項目	学習内容	評価の観点 評価規準	備考	考查 範囲
1 学期	4	・リエンション ・食事の 意義と役割	・学習の意義や進度表、評価の方法について ① 栄養摂取の現状 ②食料の供給と消費 ③ 食事スタイルの変化と現状 ④今後の食生活に向けて	1. 2. 4 2. 3. 5		
	5	・調理の基本 ・調理実習	① 調理の目的 ②調理器具 ③調理操作  ・調理実習1・2回目（日本料理）	2. 5  1. 5		
	6 7 8	・栄養素の働き と食事計画 ・調理実習	① 体のしくみと食べ物 ②栄養素の役割 ③栄養素の種類と働き ④ 消化と吸収 ⑤日本人の食事摂取基準  ・調理実習3・4・5回目（西洋料理・琉球料理）	2. 3. 5  1. 5		
評価						
2 学期	9 10	・食品の 特徴と性質 ・調理実習	① 乳・乳製品 ②卵・肉類・魚介類 ③豆類 ④野菜・果物・芋類 ⑤ 海草類 ⑥きのこ類 ⑦砂糖・油脂類 ⑧種実類 ⑨調味料 ⑩ 嗜好品 ⑪その他  ・調理実習6・7回目（中国料理）	2. 3. 4. 5  1. 5		
	11 12	・ライフステージ と栄養計画 ・調理実習	① 乳児期の栄養計画 ②幼児期の栄養計画 ③学童期の栄養計画 ④ 青年期の栄養計画 ⑤成人期の栄養計画 ⑥高齢期の栄養計画  ・調理実習8・9・10・11回目	3. 5  1. 5		
	評価					
3 学期	1 2	・料理様式と テーブル コーディネート ・学習のまとめ ・調理実習	① テーブルコーディネートの意義 ②テーブルコーディネートの要素  ・調理実習12・13回目	1. 2. 4. 5.  1. 5		

【年間の評価】

・1～3学期の評価を踏まえて、総合的に評価する。

学習アドバイス

--