令和５年度（２０２３年度）　学習の手引き（シラバス）

長野県岡谷工業高等学校

教科	家　庭	科目	フードデザイン（選　択）	単位数	2	学年	3	科	全　学　科

１、科目の目標

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、使用教科書・副教材

実教出版「フードデザイン」

３、学習の計画

		学習の内容	考査範囲	予定時数
一学期	４月 ５月 ６月	【食生活と健康】 ・食事の意義と役割、食をとりまく現状 【栄養素のはたらきと食事計画】 ・栄養素の役割、消化と吸収、食事摂取基準と食事計画 【調理実習】 ・調理器具と基本的な調理操作	課題提出 期末考査	２０
二学期	７月 ８月 ９月 １０月 １１月	【食品の特徴・表示・安全】 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全 【調理実習・実験】 ・食品の調理性に関する実験 ・食品の調理性を生かした調理実習 ・日常食の献立と調理	課題提出 期末考査	２８
三学期	１２月 １月 ２月 ３月	【献立作成】 ・日常食、行事食の献立作成 【料理様式とテーブルコーディネート】 ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式と献立 【調理実習】 ・行事食の調理 ・料理様式と献立	課題提出 期末考査	２２

４、評価の方法

主体的な言語活動		意見や疑問を発する機会、グループ活動において他者と意見交換する機会を設ける
	関心･意欲･態度	授業態度、提出課題、出欠席等の状況から総合的に判断する
	思考･判断･表現	発問に対する回答、実習の計画や振り返りにおける思考過程等から総合的に判断する
	観察･実験の技能	実験実習を通して基礎的な技能が定着したか判断する
	知識･理解	定期考査、提出課題を通して基礎的な知識の定着と理解の深まりを判断する

５、学習にあたっての注意とアドバイス

・提出課題は、期日までに必ず完了する
・授業で得た知識を、実生活における観察・考察・判断に生かす姿勢を持つ