

2020年度 長野県岡谷東高等学校シラバス

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	学年	3	コース	教養フロンティア 健康スポーツ
								必修・選択	選択(E群・I群)
使用教材	教科書	フードデザインcooking&arrangement (教育図書)							
	副教材								

学習目標

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し、食事を総合的にデザインする力と態度を身につけることを目標とする。

学習方法

1. 授業内容や課題に関する自分の考え等は「授業学習プリント」に記入して、思考を深め知識を定着させる。
2. 調理実習や実験には基本的に忠実に積極的に取り組み、基礎的・基本的な技術を身につける。実習後には反省感想、自己評価を「調理実習の記録」に記入する。
3. 調理実習、グループワークや発表ではコミュニケーション能力を発揮し、人の考えに耳を傾けて的確に聞き取り、自分の考えを深めて適切に話す。

学習評価

○次の四つの観点に基づき、学習内容のまとめりごとに下の評価マトリクスにより評価を行い学年末に5段階の評定に総括します。

①関心・意欲・態度	「フードデザイン」の学習内容に関心を持ち、主体的に学習に取り組もうとしているか。
②思考・判断・表現	「フードデザイン」の学習内容に関する課題とその解決を目指して思考を深め、具体的な事例を踏まえて適切に判断することができるか。その成果を表現、実践できるか。
③技能	「フードデザイン」の学習内容に関する基礎的・基本的な技術を身につけたか。
④知識・理解	「フードデザイン」の学習内容に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、その知識が自分や家族の食生活と健康、地域の食文化に繋がることが理解できたか。

評価方法\観点	評価の観点				備考
	①	②	③	④	
出席状況	◎	○	○	○	
授業学習プリント	○	◎	○	◎	
調理実習の記録	◎	◎	◎	○	
考査	○	○	○	◎	

※表中の◎は観点の中でより重視するポイントです
※それぞれの評価の観点はA、B、Cの三段階で評価します。

学習方法等のアドバイスなど

○授業学習プリント…板書や教科書を写すだけでなく、自分の考えも記しておく。また、身の回りの整理整頓も学習の一環ととらえ、プリント類はなくさないようにファイルにまとめていつでも提出できるように管理すること。
 ○調理実習…身支度、衛生には特に注意する。他者の意見を尊重するとともに自らの考えを正確に伝えるコミュニケーション力を駆使し、基本に忠実に作業を進めていくこと。「実習記録」の記入を自己評価とする。

年間学習計画

学期 時間数	学習内容	学習のねらい	学習活動 【評価方法】
1学期 22単位時間	健康と食生活 食事の意義と役割 栄養素・食品の特徴 栄養素のはたらき 健康に必要な栄養素 消化吸収の仕組み 食品の特徴 調理実習①～⑤ 期末考査	日常の食生活を振り返り、食生活の変化や課題について理解する。 栄養素の役割について理解する。 日常的な食品の栄養的特質や調理上の性質について科学的に理解する。 基本的な調理技術を科学的な視点から学び、日常食を作る。	「授業学習プリント」 「調理実習の記録」 「考査」
2学期 30単位時間	食品の加工 食品の選択と取り扱い 調理と献立 調理の基本 ライフステージと食事計画 献立作成 調理実習⑥～⑫ 期末考査	食品表示に関心を持ち、糖度や添加物に関する実験等から食品の安全性や環境について考える。 日本人の食事摂取基準や食品群別摂取量の目安を知り、自分や家族に当てはめて、日常食の献立を考える。 栄養や食品のバランスを考えた食事を作る。	「授業学習プリント」 「調理実習の記録」 「考査」
3学期 18単位時間	様式別の献立と調理・食卓作法 テーブルコーディネート 調理実習⑬～⑯ 期末考査	日本料理、西洋料理、中華料理の様式やテーブルマナーを知る。 様々な場面に応じたテーブルコーディネートを考える。 日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を取り入れた日常食を作る。	「授業学習プリント」 「調理実習の記録」 「考査」