

令和5年度 シラバス 教科【 家庭 】 科目【 フードデザイン (3年) 】

学校教育目標	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度		
	理解力	生活力	分析力	表現力	関心力	受容力	向上力
科目で育成する 資質・能力	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。		自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。		食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身に付けることができる。		
評価の観点 の趣旨	食生活を主体的に営むために必要な基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技術を身に付けている。		生涯を見通して、食生活に関して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。		様々な人々と協働し、よりよい食生活の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。		
評価の方法	ノート 単元テスト	実習レポート	ノート グループワーク	発表 単元テスト	実験レポート ノート	グループワーク 単元テスト	発表 ノート 単元テスト

年間計画

単元	学習内容	配当時数	特に重視する資質・能力	評価の観点と規準
(1) 健康と食生活 A 食事の意義と役割	1年間の学習内容とその目的	3	【向上力】 1年間の学習の中でどのような力を身に付け、進路実現に役立てることができるかを具体的に考察し、実行に移そうと準備を整えることができる。	【知識・技能】 食事の意義と役割について理解している。 【思考・判断・表現】 健康的な食生活のあり方について、自らの生活を振り返り、改善に向けて課題解決しようと考えをまとめようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分の進路目標と連動させ、主体的に授業に取り組む、食生活の充実向上を図るために実践しようとしている。
(1) 健康と食生活 A 食事の意義と役割	1 食事の基本的な意義と現代の食の問題点 2 健康維持のために食事の意義	15	【向上力】 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断し、解決することができる。	【知識・技能】 日本の食生活の現状と問題点について理解している。 【思考・判断・表現】 食生活の問題点には、どのような背景があるかについて思考を深め、発表しようとする。
(1) 健康と食生活 イ 食生活の現状と課題	1 自然環境と食文化 2 宗教と食物禁忌	15	【生活力】 文化による食との関わり方の違いについて、情報を収集・整理をした上でプレゼンをし、学習内容を将来の自分に活かすための思考を深めることができる。	【知識・技能】 地域や民族によって食文化が多種多様であることを、他教科の学習と関連させて理解し、世界中のさまざまな人々に食事を提供する立場から、食物禁忌について正しい知識を身に付けている。 【思考・判断・表現】 食文化の相違点について、その相違の背景を深く研究し、その違いをわかりやすくまとめ、発表しようとしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 食文化に関心を持ち、今後の自らの活動とかわらせて、積極的に学ぼうとしている。
(1) 健康と食生活 イ 食生活の現状と課題	1 旬の食材の栄養効果と調理	45	【生活力】 日本列島の特徴から、九州から徐々に春の食材が北上してくることを理解し、全国の食材の魅力と食文化のかわりについて具体的に考察することができる。	【知識・技能】 旬の食材に関心を持ち、自らの生活に取り入れることができる力を身に付けている。 【思考・判断・表現】 日本の食文化と食材の魅力及び活用法について、具体的な調理法とともに研究し、まとめたり発表したりしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 食材の魅力を最大限に生かした調理について考えようとしている。
(2) フードデザインの 構成要素 A 栄養 イ 食品	1 五感を生かした調理	15	【受容力】 感じ方の違いや、自分自身においても環境や体調の違いによって感じ方が異なることについて感覚を研ぎ澄ましなが受け入れることができる。	【知識・技能】 調理の目的について理解している。 【思考・判断・表現】 心身の健康の面から、調理の目的を理解し、日常生活における活用法について深く考察し発表することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、主体的に実践しようとしている。

<p>(2) フードデザインの 構成要素 ア 栄養 イ 食品</p>	<p>1 おいしさに関する要素</p>	<p>12</p>	<p>【表現力】 実習ととおして、食材の美味しさを最大限に活かすために、しっかりと段取りを考え、効率よく調理を行うことができる。</p>	<p>【知識・技能】 調理操作が料理に与える影響について理解している。 【思考・判断・表現】 食物のおいしさは、味・香り・色・テクスチャー・温度などに関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深め、活用する力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 できばえのいい料理のありかたについて関心を持ち、課題解決に向けて学びを深めようとしている。</p>
<p>(2) フードデザインの 構成要素 ウ 料理様式と献立</p>	<p>1 ラーフステージに応じた献立づくりの立案</p>	<p>15</p>	<p>【表現力】 各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができ、目的を明確にした調理をすることができる。</p>	<p>【知識・技能】 ライフステージにおける栄養摂取の留意点について理解し、特に幼児期の対応策について理解している。 【思考・判断・表現】 おいしさの学習を活かし、幼児期における野菜嫌いの子どもに対応した献立づくりについて考え、実際の実習を通してプレゼンテーション力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 野菜嫌いの子どもに対応した献立づくりについて、課題を見つけ、課題解決に向けて取り組もうとしている。</p>
<p>(2) フードデザインの 構成要素 オ テーブルコーディネート</p>	<p>1 テーブルコーディネートと献立作成</p>	<p>15</p>	<p>【生活力】 基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解し、自分らしくアレンジすることができる。</p>	<p>【知識・技能】 地元レストランにおけるテーブルマナー教室と合わせて、文化的背景から西洋料理の特徴、さらには食事作法まで実習を通して理解を深めている。 【思考・判断・表現】 目的に応じたテーブルコーディネートのあり方について思考を深め、考えをまとめたり発表したりしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 目的に応じたテーブルコーディネートの実践に向けて、具体的に考え取り組もうとしている。</p>
<p>(3) フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理</p>	<p>1 地球環境の保全と食生活との関わり</p>	<p>10</p>	<p>【分析力】 環境に調和した「エコクッキング」の在り方について、さまざまな視点からその可能性を分析することができる。</p>	<p>【知識・技能】 持続可能な社会とライフスタイルのあり方について理解している。 【思考・判断・表現】 持続可能な社会と食産業のあり方、さらには個人のライフスタイルと関連させて深く考察する力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 環境に調和した調理のありかたについて具体的に考えようとしている。</p>
<p>(4) 食育と食育推進活動</p>	<p>1 1年間の学習のまとめ</p>	<p>5</p>	<p>【分析力】 家庭科を3年間学んだ意義を、他教科とかわらせ、自分自身のキャリア意識の向上にいかに関与したかを分析することができる。</p>	<p>【知識・技能】 将来の生活とかわらせて、望ましい食生活のあり方について理解することができる。 【思考・判断・表現】 美瑛高校で学んだ家庭科にかかわる学習を関連させ、将来の自分にいかに関与することができるかを考察する力を身に付けている。 【主体的に学習に取り組む態度】 1年間の学びを総合的にとらえ、考えを深めてまとめたり、発表したりしている。</p>

<p>【留意事項】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・毎時間の授業において、学習内容を自分自身にいかに関与することができるかを前向きに考え、ノートの感想欄に記述できるよう努力してください。 ・家庭生活と社会とのかかわりを理解するために、授業内で紹介した書籍や新聞等には積極的に目を通してください。 ・授業で学習した実習内容については、家庭でも繰り返し実践してみることが大切です。
