

2019年度 シラバス

教科	家庭	科目	フードデザイン	学年	3
				コース	スポーツ
	使用教科書		『フードデザイン』教育図書	履修単位数	2
学習目標	栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネート・食文化などに関する知識と技術を習得し、楽しく豊かな食事をデザインする能力と実践力を身につけ、将来の「豊かな生活」へと繋げる。			評価の観点	定期試験、授業への意欲・関心 実験・実習への意欲・関心及び 提出物の成果などを総合的に 評価する。
授業計画					
月	単元・教材	学習内容			
4	『栄養素・食品の特徴』 1. 栄養素の働き	<ul style="list-style-type: none"> ・食物摂取の必要性や健康を維持するために必要な栄養摂取量を理解する。 ・ライフステージごと、またスポーツと栄養摂取の特徴を理解する。 ・食品に含まれる栄養成分が体内で消化・吸収される過程を理解する。 ・栄養素の種類と栄養的な意義、それらを含む食品について知る。 ・各栄養素の代謝経路と役割を知る。 ・各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。 			
5	2. 健康に必要な栄養素				
《第1回定期試験》		実施しない			
6	3. 食品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。 ・健康食品やインスタント食品などの食品について、正しい知識を身につける。 ・身の回りにある加工食品を知り、加工の目的や方法を知る。 ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品の選択に役立てることができるようにする。 ・食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるようにする。 			
7	4. 加工食品の目的				
9	5. 食品の選択と取り扱い				
《第2回定期試験》		実施する			
9	『献立と調理』 3. 献立作成	<ul style="list-style-type: none"> ・献立を作成する際の留意点を理解し、のぞましい献立作成ができる能力を身につける。 ・各様式別料理の特徴を理解し、献立作成、食事構成、作法を理解する。 ・食は生活と密着したものであり、地域やライフスタイルに合わせた多様な文化を作り上げてきたことを知る。 			
10	4. 様式別の献立調理 食卓作法				
11	5. 食文化を見つめる				
《第3回定期試験》		実施する			
12	6. テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> ・テーブルコーディネートの基本を踏まえ、食事のテーマにふさわしい食事の整え方や環境作りの技術を身につける。 ・現代の食生活を見直すために食育の大切さを理解する。 ・ユネスコ無形文化遺産に登録された和食の特徴について理解する。 ・調理実習及び実験は季節の材料などを考慮して年間を通して行い、知識と技術を習得する。 			
1	『豊かな食生活をつくる』				
4 5 1	『調理実習』				
副教材	『家庭科55GOGO資料集』教育図書				