

(家庭) 科 (フードデザイン) シラバス		2 単位	普通科 第 3 学年 B 群選択者	
年間の到達目標	家庭の食生活における食品の栄養や調理の基本的な知識と技術を習得しながら、食生活をデザインし食生活の課題の解決する実践的な態度と能力を育てます。			
教科書・副教材等	「フードデザイン」(実教) 「新選 食品成分表」(実教)			
学期	月	学 習 内 容	学 習 の ね ら い	
4	5	オリエンテーション 1. 調理の基礎 ア 調理の目的 イ 食品の性質 ウ 調理の種類と基本操作	調理の基礎をしっかりと身につけるために、その目的や性質を理解するための理論を学びます。	
		中間考査範囲		
6	7	2. 食物調理技術検定 4 級の練習 ア 切り方 イ 計量 ウ 調理の基礎・知識 出張講義 和食のデモンストレーション	技術検定 4 級について、実習を通して切り方や計量を正しく理解し切り方の技術を磨き、調理の基礎をしっかりと身につけます。 専門家の技術を見て学び、実際に体験することで生徒自身の調理技術向上を目指すとともに、進路への意欲も高めさせる。	
		期末考査範囲	上記の教材	
〔備考〕 食物調理技術検定 4 級試験の結果と普段の学習活動および実習への取り組み態度から総合的に評価します。				
9	10	3. 世界の食文化食物調理技術 3 級の練習 ア 食文化の比較 イ 調理実習 出張講義 製菓のデモンストレーション	世界の食文化を知ることで、食に対する幅広い理解をはかるとともに、実習を通して様々な調理法を学び、調理技術の向上や知識の習得をさせる。	
		中間考査範囲		
11	12	4. 保育実習 ア 幼児・児童について イ 保育実習事前指導 幼稚園での保育実習	幼児・児童について、生活習慣・遊び・成長など多面的に学び、その知識を実習で活用できるようにする。保育実習では、積極的に児童と関わり、子どもに対する愛情を培わせたい。また、将来の進路への意欲向上へもつなげたい。	
		期末考査範囲	上記の教材	
〔備考〕 考査と普段の学習活動および実習への取り組み態度から総合的に評価します。 食物調理技術検定 3 級は授業以外で受験します。				
1	2	研究発表会	各課題をレポートにまとめ、研究発表会の準備をします。 研究発表会を実施し、調査・研究を相互に評価し合い、感想・意見を述べ合います。	
			学年末考査範囲	上記の教材
			〔備考〕 レポート、研究発表および普段の学習活動への取り組み態度から総合的に評価します。	
評価の観点	内 容		評 価 方 法	
関心 意欲 態度	食物調理技術検定の練習や課題の研究発表について、意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけようとしたか。		学習活動への参加の仕方や態度 出欠の状況	
思考 判断	食物分野に関わる課題を見つけ、その解決のため思考を深め、工夫したり創造したりして、自分で考え判断する力を身につけたか。		学習活動への参加の仕方や態度 レポート	
技能 表現	食物分野に関わる課題を解決するために必要な基礎的・基本的な技術を身につけたか。		学習活動への参加の仕方や態度 調理技術検定 3 , 4 級の受験および合格 研究発表	
知識 理解	食物調理技術検定および課題の研究を通して、調理の基礎的な知識や技術を理解し、それらを食生活の充実・向上に向けて活用することができることを理解したか。		考査 調理技術検定 3 , 4 級の受験および合格 レポート	