

令和8年度 内子高等学校 シラバス

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2単位	学 年	3 学年
教科書	フードデザイン（実教出版）			副教材等	家庭 703 フードデザイン学習ノート		

1 学習の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人としての必要な資質・能力を養う。

2 学習の内容

学期	単元・項目	学習の内容	備考
第1学期	第3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 第6章 フードデザイン実習 1節 献立実習	・穀類、いも類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類。魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握する。 ・これらの食品について、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理にいかせる。 ・加工食品の加工方法や種類について理解する。 ・特定保健食品などについて把握する。 ・実験：米粉の性質、小麦粉製品の膨化、卵白の起ほう性 ・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理に生かし、手際よくつくることができる	期末考查
第2学期	第3章食品の特徴・表示・安全 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全 第5章 料理様式とコーディネート 1節 料理様式と献立 2節 テーブルコーディネート	・多様で多量な輸入食材と日本の食糧事情の現状と将来について考える。 ・食品の表示についての理解を深め、適切な選択ができる。 ・食中毒や衛生についての知識を深め、適切な選択ができる。 ・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食事構成と作法について理解する。 ・各形式による違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解する。	期末考查
第3学期		・和風、洋風、中国風ごとのテーブルコーディネートの特徴を知り、状況に応じたテーブルコーディネートについて考える。 ・コーディネートに必要な小物を制作する。	

3 評価の規準

【知識・技能】

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を総合的に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。

【思考・判断・表現】

多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。

【主体的に学習に取り組む態度】

人々の健康と保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

4 評価方法

ワークシート、課題、定期考査、実験・実習などの評価について、定期考査後に評価します。

5 学習のアドバイス

食に関するニュースなど時事問題についても触れ、問題点や解決策を考えていくことによって進路面接や小論対策にもつながっていくようにしましょう。巻末の資料を参考に、SDGs や伝統食や行事食、食業に関する知識も身に付けましょう。