

## 令和7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 Food Changes LIFE (教育図書)	副教材等		フードデザインワークノート (教育図書)			

## 1 学習の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働きかせ、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1章 健康と食生活	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることは生きるための意味合いだけでなく、様々な役割があることを理解するとともに、家族や仲間と共に食事する意義を知る。</li> <li>・朝食の欠食や肥満・やせなどの問題を、青年期の食生活と関連づけて考える。</li> <li>・日々の食生活から消化・吸収された栄養素が私たちのからだをつくっていることを理解する。</li> <li>・5大栄養素それぞれの持つ特有の働きについて理解する。</li> </ul>	期末考査
	第2章 栄養素と食品	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。</li> <li>・食中毒の種類や危険性について知り、適切な予防ができるようになる。</li> <li>・調理にはさまざまな機能があることを理解する。</li> <li>・非加熱操作と非加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。</li> <li>・各様式別料理の特徴を理解する。</li> <li>・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卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。</li> </ul>	
第2学期	第3章 食品の選択と取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。</li> <li>・食中毒の種類や危険性について知り、適切な予防ができるようになる。</li> <li>・調理にはさまざまな機能があることを理解する。</li> <li>・非加熱操作と非加熱調理の種類と、用いる調理器具について知る。</li> <li>・各様式別料理の特徴を理解する。</li> <li>・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卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。</li> </ul>	期末考査
	第4章 調理してみよう	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。</li> <li>・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て多様な文化を作り上げてきたことを知る。</li> </ul>	
第3学期	第5章 各国料理とコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。</li> <li>・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て多様な文化を作り上げてきたことを知る。</li> </ul>	
	第6章 食育と食育推進活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。</li> <li>・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て多様な文化を作り上げてきたことを知る。</li> </ul>	

## 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に関する知識を体系的に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ます。

## 【思考・判断・表現】

食生活の現状から食生活全般に関する課題を見いだし、思考を深め、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けています。

## 【主体的に学習に取り組む態度】

食生活に関する諸問題に关心を持ち、自ら学び、食育の推進に向けて積極的に取り組もうとする態度を身に付けています。

## 4 評価方法

ワークシート、レポート、小テスト、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げ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。