

令和7年度 シラバス

教科名	家庭		教科書	フードデザイン（教育図書）
科目名	フードデザイン	必修	副教材	生活学Navi
履修学年	2学年Ⅱ型	単位数		
		2		
科目の目標	食生活に係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、主体的に食材を選択し健康で安全な食生活を営む資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (1) 食生活に関連する知識・技術を身につけ、食生活の現状から課題を発見し、食生活の充実と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養う。 (2) 食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を身につける (3) 日本の食生活の特徴を理解し、伝統食・行事食への理解を深め伝承する。 (4) 異文化について理解し、食事の様式とコーディネートを考慮した食生活を営む技能を身につける。			
観点	評価の観点の趣旨			
知識技能	主体的に健康で安全な食生活を営むために必要な知識を理解しているとともに、それらにかかる技能を体験的総合的に身に付けている。			
思考判断表現	生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、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。			
主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、食文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図り実践的しようとしている。			
学習方法	- 宿題や課題等の提出物は基本的にロイロノートで提出してもらいます。 - グループワーク、ペアワークは、周囲と協力して実施して下さい。 - 自分の考えを積極的に発言することはもちろんですが、他者の意見にも耳を傾けてください。 - 安全に配慮した実習を行ってもらいます。実習時、各自身支度の用意をして下さい。			

科目：フードデザイン

		知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
1	健康と食生活	食事の意義と役割、食を取り巻く環境・変化を理解し、健康で安全な食生活を営む技能を身につけている。	主体的に健康で安全な食生活を営むことができるよう、食事の意義と役割、食の現状を考慮した食生活を考察できる。 食事の役割と現状について問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、食事の役割と現状について主体的に取り組み、自分、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。	
小単元等		知識・技能	思考判断表現	主体的に学習に取り組む態度	授業時間数
(1)	食事の意義と役割	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
(2)	食を取り巻く現状	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
(3)	まとめ	ワークシート 考查	ワークシート 考查	提出物・行動観察	1時間
2	栄養素と食品	栄養素の役割、働きを理解し、食事の適正量・バランスを考えた健康で安全な食生活を営む技能を身につけている。	主体的に健康で安全な食生活を営むことができるよう、栄養素の役割、働きを理解し、食事の適正量・バランスを考慮した食生活を考察できる。 栄養素の役割、働きを理解し、食事の適正量・バランスについて問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、栄養素の役割、働きを理解し、食事の適正量・バランスについて主体的に取り組み、自分、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。	
小単元等		知識・技能	思考判断表現	主体的に学習に取り組む態度	授業時間数
(1)	栄養素と消化・吸収	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
(2)	各栄養素のはたらき	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
(3)	食品との特徴	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	1時間
(4)	何をどれだけ食べる	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
	地域連携	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	7時間
(5)	単元のまとめ	1学期期末考查	1学期期末考查	1学期期末考查	2時間
3	食品の選択と取扱い	食品を適切に選択し、安全・衛生に配慮した健康で安全な食生活を営む技能を身につけている。	主体的に食品を適切に選択し、安全・衛生に配慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう食生活を考察できる。 食品の選択、安全・衛生について問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて食品を適切に選択し、安全・衛生について主体的に取り組み、自分、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。	
小単元等		知識・技能	思考判断表現	主体的に学習に取り組む態度	授業時間数
(1)	食品選択のコツ	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	1時間
(2)	食品の衛生と安全	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	2時間
(3)	食の安全を考えて選ぶ	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	1時間
(4)	単元のまとめ	ワークシート 考查	ワークシート 考查	提出物・行動観察	1時間
4	調理してみよう	食品を適切に調理し、食品の性質合わせた健康で安全な食生活を営む技能を身につけている。	主体的に食品を適切に調理し、食品の性質に配慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう食生活を考察できる。 食品を適切に調理し、食品の性質について問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて食品を適切に調理し、食品の性質を生かした調理について主体的に取り組み、自分、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。	
(1)	なぜ調理するのか	ワークシート	ワークシート	提出物・行動観察	2時間
(2)	調理操作と調理器具	ワークシート 実習・検定試験	ワークシート 実習・検定試験	提出物・行動観察	2時間
	地域連携	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	6時間
(3)	単元のまとめ	ワークシート 考查	ワークシート 考查	提出物・行動観察	2時間

5	各国料理とコーディネート	異文化について理解し、食事の様式とコーディネートを考慮した食生活を営む技能を身につけている。 食品の性質を理解し、食材に適した調理方法・美しく見せる技能を身に付けている	主体的に異文化について理解し、食事の様式とコーディネートを考慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう食生活を考察できる。 異文化について理解し、食事の様式とコーディネートについて問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて異文化について理解し、食事の様式とコーディネートについて主体的に取り組む、自分、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。		
小単元等		知識・技能	思考判断表現	主体的に学習に取り組む態度	授業時間数	
(1)	料理様式	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	5時間	23時間
(2)	テーブルコーディネート	ワークシート 考査	ワークシート 考査	提出物・行動観察	4時間	
(3)	調理実習	ワークシート 考査	ワークシート 実習、考査	提出物・行動観察	12時間	
(4)	単元のまとめ	2学期期末考査	2学期期末考査	2学期期末考査	2時間	
6	食育と食育推進	食育の意義と役割について理解し、日本の食文化の継承・創造について考慮した食生活を営む技能を身につけている。 安全で健康な食生活を営むために献立を立て、調理する技能を身につけている。	育の意義と役割について理解し、日本の食文化の継承・創造について考慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう、安全で健康な食生活を営むために自ら献立を立てた調理を考察できる。 育の意義と役割について理解し、日本の食文化の継承・創造について考慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう問題を見出し、解決策を考察できる。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて 育の意義と役割について理解し、日本の食文化の継承・創造について考慮した健康で安全な食生活を営むことができるよう主体的に取り組む、自分、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。		
小単元等		知識・技能	思考判断表現	主体的に学習に取り組む態度	授業時間数	
(1)	食育推進の取り組み	ワークシート 考査	ワークシート 考査	提出物・行動観察	4時間	14時間
(2)	食文化を見つめる	ワークシート 考査	ワークシート 考査	提出物・行動観察	2時間	
(3)	食と環境について考えよう	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	2時間	
(4)	献立と調理	ワークシート 実習	ワークシート 実習	提出物・行動観察	4時間	
(5)	単元のまとめ	3学期期末考査	3学期期末考査	3学期期末考査	2時間	
合計時数					70時間	