

6年生 選択科目「フードデザイン」授業のシラバス

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	単位数	2単位
科目の目標	○多種多様な食品について栄養的価値、調理上の特徴を体験的に理解し、各自の食生活における献立作成や調理に生かせる。 ○年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承する。 ○料理様式に対応した献立作成及び専門的な料理ができ、ふさわしいテーブルセッティングができる。				
教科書	フードデザイン新訂版		副教材	なし	

1 学習の目標

○家庭総合の食物関連分野をふまえて、栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネートについて学びます。基本的な食品栄養、献立作成、調理技術の習得を目指し、食文化について学習を深めながら、実習を通して調理や食事マナーの知識と技術を向上させます。

2 学習の方法

- (1) 予習について
○特にありません
- (2) 授業について
○教科書、ワークシート、エプロン、三角巾を使います。
- (3) 復習について
○特にありません

{学習アドバイス}

○フードデザインの授業は、教室での座学と調理室での実習を組み合わせで行います。授業規律を守り、食品衛生や安全に配慮しながら、集中して授業や実習に参加しましょう。

○調理実習は学習活動の一環です。実習には調理のみでなく準備や後片付けも含まれ、身だしなみや道具の準備、実習態度は評価に大きく関わります。きちんとした態度で学習してください。

3 評価について

(1) 評価の観点

観 点	趣 旨
①関心・意欲・態度	食の生理的役割とともに社会的役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。
②思考・判断	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。
③観察・実験の技能・表現	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。 また、自分を取り巻く現状から見つけた課題を的確に表現することができる。
④知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。

(2) 評価の方法（以下観点①～④は「(1) 評価の観点」と対応する）

観点	評価材料	定期 考査	単元 テスト	小 テスト	実技 実習	発言 発表	作品	レポ ート	ノート	ワーク シート	討議		
①関心・意欲・態度					○			○		○			
②思考・判断				○	○					○			
③観察・実験の技能・表現				○	○			○		○			
④知識・理解				○						○			

<担当者からのメッセージ>

○将来の食生活を豊かにするために、知識と技術、応用力を身につけましょう。

○失敗を恐れず、積極的に実習に参加しましょう。実践あるのみ！

■本校で目指す生徒像と身につける資質・能力

高い知性						豊かな人間性			健康な心身		郷土愛と国際性	
探究心		情報活用力		調整力		自律心			生命尊重の心		日本人としての誇り	
関心・意欲	問題発見力	情報収集力	論理的思考力	共感的態度	意見交換・調整力	自律心	寛容さ	感受性	生命尊重の心	強くしなやかな心身	日本人としての誇り	多様性の尊重
A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
課題に関心を持ち、問題発見・解決に向けて意欲的に取り組むことができる。	生じている問題や今後生じる問題について理解し、解決方法を提案することができる。	多様な視点から必要な情報を収集し、整理・分析し、意見に結びつけることができる。	事象や関係性を把握し、多様な情報を整理・分析し、論理的に示すことができる。	相手の感情、思考、行動を理解し、共感を示すことができる。	他者の主張を理解し、自分の主張と調整し、互いに納得することができる。	強い意志をもち、周囲に流されず、困難に立ち向かうことができる。	異なる価値観や多様な特質を理解し、尊重しながら、互いを高め合うことができる。	有形無形の美や自然に対し、その価値を素直に受け止めることができる。	命の尊さと健康の大切さを理解し、何より自他の生命を尊重することができる。	困難に負けない強い心と体をもち、あらゆる課題に対して柔軟な対応ができる。	郷土に対する深い理解と愛着をもち、日本のよさを伝えることができる。	世界の多様性を理解し、多面的・多角的な視野から他者と接することができる。

4 授業計画

月	単元	学習内容	評価の観点	小テスト等	資質・能力
4	栄養素の役割とはたらき(6)	○各種栄養素の特徴と、体内ではたらきについて理解する。	①各種栄養素のはたらきと消化のしくみに関心を持とうとしている。 ②からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、食生活について判断することができる。 ③「食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」など活用し、食事計画にいかすことができる。 ④各種栄養素の種類とはたらきについての知識を習得している。		AB AB ABC AC
5	栄養計画と献立作成(6)	○栄養バランス、年齢、性、身体活動レベル、目的を考慮した食事の献立を作成する。	①食事のテーマにふさわしい献立や環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。 ②具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。 ③食事のテーマに応じた献立作成と調理の流れを計画し実践ができる。 ④具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について、理解できる。	小テスト	ALM ABCDHLM ACD BCD
6					
7					
8	食べ物のおいしさ(2)調理器具と調理操作(6)	○だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味等おいしさに関わる要素を調理に生かす。	②調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。 ③日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。		AC ABD
9		○多様な調理器具を用途に応じて使用する。	②多様な調理器具の使用方法を理解し、目的に適した器具を用いることができる。		ABD
10	食品の特徴と性質(10)	○さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。	①食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。		ABC
11		○乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、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し、おいしい料理をつくること	③食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。 ④食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。	実技テスト	BD AC
12					
通年	調理実習(30)	調理実習は年15回程度を予定			A~M

※授業内容を前倒しで行う場合があります。

※【関心・意欲・態度】→①、【思考・判断】→②、【観察・実験の技能・表現】→③、【知識・理解】→④として表現しています。