

令和2年度シラバス

教科		家庭	科目	フードデザイン	栄養・食生活	普通科3年文Ⅰ	単位数	4
使用教科書				フードデザイン新訂版 実教出版				
月	配当時間	単元と項目		学習内容と目標			実験・実習・課題等	
4	(1)	学習を始めるにあたって		・フードデザインの学習内容と学習目標について理解する。				
	コロナウィルス感染防止の観点から、調理実習に先立ち、マスク・三角巾・エプロンの製作を行い、状況を見て調理実習に入る。							
	5	(4)	1章 食生活と健康 1 食事の意義と役割 2 食をとりまく現状	・食事の意義と役割について再確認し、健康と食事が密接に関わっていることを理解する。 ・現代の食生活の問題を知り、どのような改善方法があるか、考える。また、自分及び家族の食生活を見直す機会にする。			○ 第1回調理実習 ○ 第2回調理実習	
		(8)	4章 調理の基本 1 調理とおいしさ 2 調理操作 ①非加熱操作 ②加熱操作 ③加熱調理器具 3 調味操作	・調理の目的を理解する。 ・食べ物のおいしさを決める要因にはさまざまな内容が関与していることを理解する。 ・調理には非加熱操作、加熱操作があり各操作による注意点、特徴など調理の基本を知る。			○ 第3回調理実習 ○ 第4回調理実習 *調理実習に合わせて、「加熱操作」「食品の特徴と性質」について学習する。	
6	(12)	3章 食品の特徴・表示・安全 1 食品の特徴と性質 2 食品の生産と流通 3 食品の選択と表示 4 食品の衛生と安全	・食品の性質と目的に応じた加工、貯蔵の方法や食品の表示について学習する。 ・食品の生産、流通などの現状について学習し、日本の食料自給率、地産地消について考える。 *調理実習に合わせて食品の特徴や性質に触れる。			○演習「目測・実測・廃棄率」 ○演習「りんごの褐変について」 ○演習「だしの飲み比べ」 ○演習「卵の性質」 ○演習「ゼラチンと寒天」 ○演習「グルテン」「膨化性」 ○演習「豆腐」 ○演習「乳製品の特徴」		
	調理 (12)	～期末テスト～						
7	(12)	2章 栄養素の働きと食事計画 1 栄養素 2 消化と吸収 3 ライフステージと栄養計画 乳児期 幼児期 学童期 青年期 成人期 高齢期	・栄養素の働きとその栄養素を含む食品について理解する。 ・消化と吸収について理解する。 ・ライフステージごとの栄養計画を学習し、日常生活とつなげて考える。 ・献立作成の手順を学習する			○ 第5回調理実習 ○ 第6回調理実習 ○ 第7回調理実習 ○ 第8回調理実習 ○ 実技テスト（日常食）		
8		(6)						
9	(12)	5章 料理様式と テーブルコーディネート 1 料理様式と献立 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理 2 テーブルコーディネート	・時や場所、テーマに合ったテーブルコーディネートとはどのようなものかを考える。 ・各料理様式と献立の特徴及びマナーについて理解する。			○ 第9回調理実習 ○ 第10回調理実習 ○ 第11回調理実習 ○ 第12回調理実習		
10		調理 (24)	～期末テスト～					
11	4 調理 (2)	1年間のまとめ		・1年間学習してきたことを振り返り、今後の食生活に生かせるよう、まとめを行う。			○ 第13回調理実習	