平成31（2019）年度 熊本県立人吉高等学校 定時制 シラバス

教科	家庭(専門)	科目	フードデザイン	単位数	2	開講 学年	4 学年
----	--------	----	---------	-----	---	----------	------

学習概要 および 学習目標	食生活の現状を理解し、食生活を総合的にデザインする知識と技術を習得する
---------------------	-------------------------------------

期間	単元（学習内容）	学習の到達目標	自己評価欄
年度初～ 1学期期末 考查	第1章 健康と食生活 1 食事の意義と役割 2 食を取り巻く現状 第4章 調理実習 ・調理実習に入る前に	第1章 健康と食生活 1 食事の5つの役割が理解できた 2 食生活の変遷を学び、日本型食生活と食の洋風化について理解し、環境問題等も含め今後の食生活を考えることができた 調理実習 ・実習に必要な知識や技術が身についた	取組 A B C D 理解 A B C D 関心 A B C D
1学期期末 考查～2学 期中間 考查	第2章 栄養素・食品の特徴 1 栄養素の働き 2 健康に必要な栄養素 3 食品の特徴 第4章 調理実習 調理実習	第2章 栄養素・食品の特徴 1 家庭総合の学習を踏まえ、5大栄養素の働きを振り返ることができた 2 5大栄養素の役割、種類、特徴が理解できた 3 それぞれの食品の種類、特徴を理解し、実験・実習を通して学びを深めることができた 調理実習	取組 A B C D 理解 A B C D 関心 A B C D
2学期中間 考查～2学 期期末 考查	3 食品の特徴 第3章 調理と献立 1 調理の基本 4 様式別の献立と調理・食卓作法 第4章 調理実習 調理実習	3 それぞれの食品の種類、特徴を理解し、実験・実習を通して学びを深めることができた 第3章 調理と献立 1 調理の目的や調理操作を理解できた 4 日本料理、西洋料理、中国料理の献立の特徴を学び、実習を通して理解を深めることができた 調理実習	取組 A B C D 理解 A B C D 関心 A B C D
2学期期末 考查～学年 末 考查	5 食文化を見つめる 第4章 調理実習	5 年中行事や地域の郷土料理など食と生活のかかわりが理解できた 調理実習	取組 A B C D 理解 A B C D 関心 A B C D

使用教材 参考図書	教科書「フードデザイン」教育図書
学習方法	授業のテーマに沿った実験・実習を通して、栄養や調理性について考え、その理論を理解すること。
評価方法	定期考查7割、平常点3割（課題の提出、態度など）