

小国高等学校 3年2組「フードデザイン」シラバス（5月分）

1 単元 食物3級検定対策

| 2 単元の目標 | 3 評価規準 |
|--|---|
| <p>【知識及び技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 ・ 検定取得を目指し、基礎知識と技術を身につけることができる。 <p>【思考力、判断力、表現力等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 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。 <p>【学びに向かう力、人間性等】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食の役割に関心を持ち、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。 | <p>【知識・技能】</p> <p>①検定取得を目指し、基礎知識と技術を身につけることができる。</p> <p>【思考・判断・表現】</p> <p>②輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。</p> <p>③食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <p>④食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持つとしている。</p> <p>⑤ワークシートの取り組みと提出画像から判断する。</p> |

4. 授業計画

| 授業回 | 学習項目 | 時間 | 学習内容 | 評価方法 | 評価規準 |
|-----|------------|----|------------------|----------|------|
| 第1回 | 食物3級筆記検定対策 | 2 | ・ 食物3級筆記検定対策 | ワークシート提出 | ①⑤ |
| 第2回 | 食品の生産と流通 | 1 | ・ 第1次産業の現状と食品の流通 | ワークシート提出 | ④⑤ |
| 第3回 | 食品の選択と表示 | 1 | ・ 食品の表示について | ワークシート提出 | ③⑤ |
| | 食物3級筆記検定対策 | 1 | ・ 検定の手引き | ワークシート提出 | ①⑤ |
| 第4回 | 食品の衛生と安全 | 1 | ・ 食中毒について | ワークシート提出 | ③⑤ |