

令和3年度 入学生用 [ 家庭科 ] シラバス

北海道北見緑陵高等学校

教科	科目	単位数	種別	年次	
家庭	フードデザイン	2	選択科目	2年	
使用教科書	未定			担当者	

学習目標	生活の営みに係る見方・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、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。																																				
学習方法	授業や実習などを通し、食についての正しい知識を身につけるようにする。どうしたらよくなるか、いい方法はないかなど考え、計画・実習をおこなう。実習後は、成功点や改善点を考察し、次の実践に活かす。実習・実験にともない、調理教室での授業の場合は授業開始のチャイムが鳴る前に移動しておく。(身だしなみに指定がある場合は開始前に完了しておくこと)																																				
学習評価	<table border="1"> <tr> <th colspan="2">育成を目指す資質・能力</th> <th colspan="2">育成を目指す資質・能力の評価内容</th> </tr> <tr> <td>1</td> <td>基盤的学力</td> <td colspan="2">文章を読み解き、対話により意見や考えを他者と交わすことができる。</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>問題発見・解決能力</td> <td colspan="2">問いを立て、解決に向かうことができる。</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>情報活用能力</td> <td colspan="2">情報を活用し、問題発見・解決や自分の考えの形成に役立てることができる。</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>主体的判断能力</td> <td colspan="2">物事を多面的に吟味し、主体的に判断・行動することができる。</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>協働力</td> <td colspan="2">他者を尊重し、協働することができる。</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>自律力</td> <td colspan="2">規範意識をもって自律的に行動することができる。</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>実践力</td> <td colspan="2">自ら考えて行動し実践することができる。</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>自己認識力</td> <td colspan="2">自分の思考を客観的に捉えることができる。</td> </tr> </table> <p>以上の観点をもとに、定期考査の成績、課題やレポートの取組状況、授業への参加態度、実習での取り組みなどから総合的に評価します。</p>	育成を目指す資質・能力		育成を目指す資質・能力の評価内容		1	基盤的学力	文章を読み解き、対話により意見や考えを他者と交わすことができる。		2	問題発見・解決能力	問いを立て、解決に向かうことができる。		3	情報活用能力	情報を活用し、問題発見・解決や自分の考えの形成に役立てることができる。		4	主体的判断能力	物事を多面的に吟味し、主体的に判断・行動することができる。		5	協働力	他者を尊重し、協働することができる。		6	自律力	規範意識をもって自律的に行動することができる。		7	実践力	自ら考えて行動し実践することができる。		8	自己認識力	自分の思考を客観的に捉えることができる。	
	育成を目指す資質・能力		育成を目指す資質・能力の評価内容																																		
	1	基盤的学力	文章を読み解き、対話により意見や考えを他者と交わすことができる。																																		
	2	問題発見・解決能力	問いを立て、解決に向かうことができる。																																		
	3	情報活用能力	情報を活用し、問題発見・解決や自分の考えの形成に役立てることができる。																																		
	4	主体的判断能力	物事を多面的に吟味し、主体的に判断・行動することができる。																																		
	5	協働力	他者を尊重し、協働することができる。																																		
	6	自律力	規範意識をもって自律的に行動することができる。																																		
	7	実践力	自ら考えて行動し実践することができる。																																		
8	自己認識力	自分の思考を客観的に捉えることができる。																																			
担当者から	習費がかかります(3,000円程度)。授業で活用するプリントの提出を重視します。期限を守り、しっかり取り組みましょう。授業は普通教室のほか、調理室等でも実施予定です。教室移動の場合はチャイムがなる前に移動し、遅刻した場合は必ず理由を伝えましょう。身支度、着替えが伴うことがあります。実習授業の身支度を重視するので、忘れ物に気をつけましょう。																																				

月	大単元	単元(題材)	学習内容	重点評価事項(資質・能力)								単元(題材)の評価基準	評価方法	
				1	2	3	4	5	6	7	8			
4	食生活と健康	食事の意義と役割	からだをつくる栄養素としての食事	○		○						○	健康や栄養状態地域の伝統や食文化などを理解する。 食習慣の乱れ、栄養の偏りなど問題のある食生活の改善法を考えることができる。 食糧自給率や食の安全性や環境などを考えることができる。	定期考査 実習等のレポート 調理技術 プリント記入内容 などを基に評価する。
4			食生活を豊かにするものとしての食事	○		○						○		
4		食事を取り巻く現状	栄養摂取の変化と現状	○		○						○		
5			生活習慣病と欠食	○		○						○		
5			ライフスタイルの変化		○						○	○		
5			食糧自給率		○		○					○		
5		食品の安全性と環境の変化		○					○	○				
6	栄養素の働きと食事計画	体のしくみと食べ物	からだのしくみ	○			○					○	消化吸収の仕組みや栄養素の役割を理解する。 日本人の食事摂取基準を理解する。 それぞれの年代に必要なエネルギーや栄養素を理解する。 ライフステージに合わせた栄養計画を考えることができる。	
6			栄養素の役割	○	○	○								
6		炭水化物	炭水化物と糖の代謝	○	○	○								
6		脂質	脂質と脂質の代謝	○	○	○								
7		たんぱく質	たんぱく質とその栄養価と代謝	○	○	○								
7		ビタミン	ビタミンの種類と働き	○	○	○								
7		ミネラル	ミネラルの種類と働き	○	○	○								
8		水	水・その他の物質	○	○	○								
8		消化と吸収	消化のしくみ	○	○	○								
8		食事摂取基準	日本人の食事摂取基準	○		○						○		
8		食事計画	食事計画					○				○		
9			ライフステージと栄養	各ライフステージの栄養計画		○				○		○		
9	食品の特徴・表示・安全	食品の特徴と性質	各食品の特徴と性質	○	○	○							各食品の特徴や調理上の性質について理解する。 生産と流通の仕組みについて理解する。 食品表示や鮮度などから食品の選択ができる知識を身につける。 食中毒予防の知識を身につけ、衛生管理ができるようにする。 食品添加物について理解する。	
9			食品の生産と流通	第一次産業の現状	○				○			○		
9			食品の生産と流通	○					○		○			
10			食品の多様化						○	○	○			
10		食品の選択と表示	食品の選択と表示			○	○				○			
10		食品衛生と安全	食中毒			○	○					○		
10	台所の衛生				○	○					○			
11	食品添加物		○		○	○								
11	調理の基本	調理とおいしさ	調理の目的	○		○					○	調理の目的を理解する。 食べ物のおいしさを引き出す調理操作を考えることができる。 加熱器具について理解し、調理に応じて選択できる。		
11			食べ物のおいしさ	○		○								○
11		調理操作	非加熱操作			○	○							○
12	加熱操作と加熱調理器具				○	○					○			
12	食事様式とコーディネート	調理様式と献立	日本料理の様式と献立	○			○	○				日本の料理様式・マナーについて理解する。 西洋料理や中国料理の様式・マナーについて理解する。 料理様式や行事、季節などに合わせたテーブルコーディネートを考えることができる。 おもてなしの心や食べる人の身体状況などにも配慮し、食卓環境を考えることができる。 献立作成に必要な知識を総合的に理解している。		
12			西洋料理の様式と献立	○			○	○						
1			中国料理の様式と献立	○			○	○						
1		テーブルコーディネート	テーブルコーディネートのポイント		○	○		○						
1			和風・洋風・中国風のテーブルコーディネート			○				○	○			
2			室内のコーディネート			○					○			○
2	フードデザイン実習	献立の作成	日常食の献立作成		○		○				○	日常食の献立を考え、作成することができる。 行事や目的にふさわしい献立を考えることができる。		
2			供応食・行事食				○	○	○					
2			テーマ設定と調理実習				○	○	○					
3	食育	食育の意義と推進	食育基本法		○				○			食育基本法の趣旨を理解する。 食育を推進することの重要性を理解する。		
3			食育推進活動			○		○		○				