

令和3年度シラバス（家庭）

学番 30 新潟県立中条高等学校

科目名	フードデザイン	単位数	2単位	学年(コース)	3学年
使用教科書	教育図書「フードデザイン」			授業形態	選択
副教材等	なし				

1 学習目標（科目のねらい）

栄養、食品、献立、調理、などに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

2 指導計画（時期、単元、学習内容、配当時間、考査等）

月	授業計画と授業の内容	時間	月	授業計画と授業の内容	時間
4	第1章 健康と食生活 食事の意義と役割 食を取り巻く現状	24	10	第3章 調理と献立 調理の基本 ライフステージと食事計画 様式別の献立と調理・食卓作法	
5	第2章 栄養素・食品の特徴 栄養素のはたらき 健康に必要な栄養素 消化・吸収の仕組み		11		
6	[調理実習 1学期] 6回	(6)	12	[調理実習 3学期] 2回	14 (2)
7			1	第3章 調理と献立 食文化を見つめる テーブルコーディネート	
9	第2章 栄養素・食品の特徴 食品の特徴 食品の加工 食品の選択と取り扱い	26			
	[調理実習 2学期] 8回	(8)			

計64時間（55分）

3 評価規準と評価方法

評価は次の観点から行います。

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとしている。	食生活を総合的にとらえて計画・実践するために課題を見出し、思考を深め食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する知識を身に付けている。
以上の観点を踏まえ、定期考査・課題・提出物・授業態度等から総合的に評価します。			

4 担当者から一言

健康の保持・増進のための食事作りや、栄養や食品についての理解を深めていきましょう。

（担当：本間）