

## 指導と評価の年間計画（シラバス）

教科	科目	単位数	指導学年	教科書名	副教材名
家庭	フードデザイン	2	3	教育図書 新版フードデザイン	なし

到達目標	食事の意義・役割について理解させるとともに、食の文化的な意味を踏まえながら実習を通して食事を総合的にデザインする能力、技術、態度を養う。
到達に向けての具体的な取り組み	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験、実習を多く取り入れ、実践的・体験的に習得できるようにする。</li> <li>・調理を科学的にとらえさせ、日常の食生活を実践できる知識と態度を育てる。</li> <li>・日本と世界の食生活に関する知識と技術を習得させ、食生活を伝承したり、創造したりすることのできる能力を養う。</li> <li>・現代の食生活の問題点を把握させ、健康で豊かな食生活を営む為の食事のあり方を考えさせる。</li> <li>・グループ学習を課し、調査・研究・発表できる能力を養う。</li> </ul>

月	進度 (単位・章・項)	指導内容	評価方法	評価のポイント
4	導入	<ul style="list-style-type: none"> <li>・科目の目標、年間計画、評価の視点について説明する。</li> </ul>	授業観察	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容を正しく理解している。</li> </ul>
	調理の目的	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から理解させる。</li> </ul>	授業観察 定期テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容を正しく理解している。</li> </ul>
	調理実習①	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いちご大福・桜餅 米の粉の種類と特徴を理解させる。</li> </ul>	授業観察 技術点 実習ノート 定期テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・意欲的に取り組んでいる。</li> <li>・いろいろな粉の正しい扱い方ができる。</li> <li>・蒸し器を正しく扱うことができる。</li> </ul>
	調理実習②	<ul style="list-style-type: none"> <li>・あずき蒸しパン・はちみつきな粉あめ 蒸し物の特徴、豆類、加熱方式について理解させる。</li> </ul>		
5	食べ物のおいしさ	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おいしさは人間の五感と深く関わっていることを理解させる。 おいしさと視覚（色） おいしさと嗅覚（香） おいしさと触覚（テクスチャー） おいしさと味覚</li> </ul>	授業態度 定期テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・内容を正しく理解している。</li> </ul>
	味覚実験	<ul style="list-style-type: none"> <li>・甘味の感じ方が温度により異なることを、実験を通して理解させる。</li> </ul>	プリント提出 授業観察	<ul style="list-style-type: none"> <li>・閾値と温度の関係を正しく理解している。</li> </ul>
	調理実習③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・えんどう飯・みそ汁・だし巻き卵 炊飯、煮干のだし汁の取り方を習得させる。</li> </ul>	授業観察 技術点 実習ノート 定期テスト	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炊飯の原理を理解できる。</li> </ul>

6	<p>調理実習④</p> <p>調理実習⑤</p> <p>食品の加工・貯蔵</p> <p>調理実習⑥</p> <p>調理実習⑦</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・炒青椒・清川鵪鶉卵・おにぎり 中国風汁物、炒め煮を習得させる。</li> <li>・オムライス・コンソメジュリエンス 洋風汁物について理解させる。 炊飯の原理について、鍋を用いた炊飯をさせながら再度理解させる。 卵の特徴・性質についてグループで調査、発表させる。</li> <li>・食品の劣化の原因及び対策を把握させ加工、貯蔵の方法を実習を通して習得させる。</li> <li>・梅干(1)・オレンジゼリー・豆腐塩の種類、調理性を理解させる。</li> <li>・梅干(2)・涼麺 麺のゆで方を習得させる。 点心について理解させる。</li> </ul>	<p>授業観察 技術点 発表点 小テスト 実習ノート 定期テスト</p> <p>授業観察 定期テスト</p> <p>授業観察 技術点 実習ノート 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・和・洋・中の汁物を作ることができる。</li> <li>・卵の構造、調理性 鮮度測定について理解している。</li> <li>・正しく内容を理解している。</li> <li>・寒天とゼラチンの違いを実習を通して実感している。</li> <li>・塩蔵の方法を習得している。</li> </ul>
7	<p>野菜の色の実験</p> <p>調理実習⑧</p> <p>調理実習⑨</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・野菜に含まれる色素の性質を理解し、野菜を色よく調理する方法を考えさせる。</li> <li>・カッテージチーズ・バター作り カゼインの変化について理解させる。</li> <li>・マヨネーズ作り・ポテトサラダ 卵黄の乳化性をマヨネーズ作りを通して理解させる。</li> </ul>	<p>プリント提出 授業観察</p> <p>授業観察 実習ノート 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・積極的に実験に取り組んでいる</li> <li>・野菜の色の変化について理解している。</li> <li>・意欲的に実習に取り組んでいる。</li> <li>・乳化性について理解している。</li> </ul>
8	<p>調理実習⑩</p> <p>調理実習⑪</p> <p>世界の食文化</p> <p>ビデオ視聴</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・パスタ パスタのゆがき方を習得させる。</li> <li>・スモークチーズ・ヨーグルト くん煙の方法、乳酸発酵について理解させる。</li> <li>・食文化と気候風土、社会環境とのかかわりを考えさせ、世界の食文化圏について理解させる。</li> </ul> <p>『人間は何を食べてきたか』 世界の様々な食文化を知らせる。</p>	<p>授業観察 実習ノート 定期テスト</p> <p>授業観察 定期テスト</p> <p>視聴プリント提出</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習のねらいを正しく把握し、理解している。</li> <li>・牛乳の性質と加工について理解している。</li> <li>・正しく内容を理解している。</li> <li>・内容を正しく聞き取りできている。</li> </ul>

9	<p>日本の食文化</p> <p>課題プリント</p> <p>調理実習⑫</p> <p>調理実習⑬</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食、郷土料理を取り上げ、地域に伝わる食の文化的、歴史的な側面を考えさせる。</li> <li>・様式別の献立と調理、食卓作法</li> <li>・ピザ イタリア料理の特徴について、グループで調査、発表させる。 スローフードの考え方を理解させる。</li> <li>・ジョンとナムル 韓国料理の特徴について、グループで調査、発表させる。</li> </ul>	<p>授業観察 定期テスト</p> <p>プリント提出</p> <p>授業観察 技術点 発表点 小テスト 実習ノート 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しく内容を理解している。</li> <li>・調査、発表に意欲的に取り組んでいる。</li> <li>・内容を理解し、実践しようとする態度が育っているか。</li> </ul>
10	<p>食の安全をめぐる課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品表示</li> </ul> <p>調理実習⑭</p> <p>調理実習⑮</p> <p>調理実習⑯</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新聞記事の内容をまとめさせ、表示の読み方を習得させる。</li> <li>・ラタトイユ・グリッシーニ フランス料理の特徴についてグループで調査、発表させる。</li> <li>・スペイン風オムレツ スペイン料理の特徴についてグループで調査、発表させる。</li> <li>・バトンマレショール・りんごのソテー お茶についてグループで調査、発表させる。 卵の起泡性、褐変の現象を理解させる。</li> </ul>	<p>授業観察 定期テスト</p> <p>授業観察 技術点 発表点 小テスト 実習ノート 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・表示を正しく読み取ることができる</li> <li>・積極的に実習、グループ学習に取り組んでいる。</li> <li>・内容が理解できている。</li> <li>・褐変の原理について理解している。</li> </ul>
11	<p>食の安全をめぐる課題</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物</li> </ul> <p>・ビデオ視聴</p> <p>調理実習⑰</p> <p>調理実習⑱</p> <p>調理実習⑲</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品添加物の種類、安全性、表示の方法等について理解させる。</li> </ul> <p>『食品添加物の目的』</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・にんじんケーキ・パイ 粉びきの方法、冷凍パイシートの扱い方を習得させる。</li> <li>・豚まん ラードについて理解させる。</li> <li>・お雑煮・ごまめ おせち料理についてグループで調査、発表させる。</li> </ul>	<p>授業観察 定期テスト</p> <p>視聴プリント提出</p> <p>授業観察 技術点 発表点 小テスト 実習ノート 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康や安全に配慮した食生活の管理ができる。</li> <li>・内容を正しく聞き取りできている。</li> <li>・油脂の種類、特性について理解している。</li> <li>・粉びきができる。</li> <li>・点心について理解している。</li> <li>・実習、グループ学習に意欲的に取り組んでいる。</li> <li>・日本の行事食について理解している</li> </ul>

12	<p>調理実習⑳</p> <p>グルテンの検出実験</p> <p>着色料検出実験</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ブッシュド・ノエル クリスマス料理について理解させる。 膨化の原理を理解させる。</li> <li>・強力粉と薄力粉の違いを理解させる。 ・グルテンの性質を知る。</li> <li>・実験を通して、着色の行き過ぎを実感として認識させる。</li> </ul>	<p>授業観察 技術点 実習ノート 定期テスト</p> <p>プリント提出 授業観察 定期テスト</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・スポンジケーキを作ることができる。</li> <li>・膨化の方法を正しく理解している。</li> <li>・積極的に実験に取り組んでいる。</li> <li>・プリントを通して理解した内容について表現している</li> </ul>
1	<p>調理実習 21</p> <p>調理実習 22</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若鶏のクリーム煮 カゼインの変化について理解させる。</li> <li>・さばのみそ煮・けんちん汁 煮魚の作り方を習得させる。 落とし蓋、飾り包丁の効果を理解させる。</li> </ul>	<p>授業観察 技術点 実習ノート</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・意欲的に実習に取り組んでいる。</li> <li>・牛乳の調理による変化を理解している。</li> <li>・日本の日常食について理解している</li> </ul>

\*学年末考査は、レポート「食に関わる課題」に代える。