

令和4年度「フードデザイン」シラバス

学年	学科・コース等	教科	科目	単位数	履修形態
2	普通科文系	家庭	フードデザイン	2	選択
教科書	フードデザインcooking&arrangement				
副教材	なし				

学習の目的

- 1 将来にたわって健康で心豊かな暮らしができる自立した生活者に近づくこと。
- 2 そのために必要な基礎的・基本的な食生活に関する知識と技術を習得すること。
- 3 あわせて、人とのつながりを意識した共生を大切に、持続可能な食生活を創造すること。

学習の目標

I 知識・技能	・持続可能な食生活の担い手として必要なことの概要が説明できる
C 思考・判断・表現	・協働的に学ぶことを意識し、コミュニケーション力を付けることができる ・学んだ知識を家庭で活用する機会を持ち続けることができる
E 学びに向かう力・人間性等	・二高ICEモデルを活用し、自分と家族の将来にわたる健康につなげ、「食べ方＝生き方」を深めることができる

つきたい力	課題に気づく力・要約する力・食選力・段取り力・タイムマネジメント力・実践力・行動力・協働力・共感力・コミュニケーション力・プレゼンテーション力
-------	---

評価方法	I	C	E
◇ 学期毎に小テストを授業中に実施し、定期考査は実施しない。 知識を問う問題を記号選択式、「思考を促す問題（思考判断表現）」、「実践活動を振り返る問題（主体的に学習に取り組む態度）」に関する記述問題を出題します。	○	○	○
◇ 技能に関しては、二高ICEモデルのチェックリスト（評価表）を使用し、自己評価・相互評価・教師評価を行います。	○	○	
◇ googleclassroom「課題」を活用し、思考を促す問い（単元を貫く問い）の記述課題を出題します。		○	○
◇ googleclassroom「質問」を活用し、自分の学びや態度を思考する記述課題を出題します。			○
◇ googleサイトを使った「フードデザイン・私の学習履歴」に毎時間追加し、学びを振り返ります。		○	○

履修上の注意および学習のアドバイス等

- ◇ 「振り返り」を大切にしています。何を学んだのか、何ができるようになったのか丁寧に記述をしていきましょう。
- ◇ 学習に必要ですので、必ずA4サイズ大学ノートを準備してください。
- ◇ 授業時間外にchromebook（googleclassroom・forms・サイト）を使って事前課題や事後まとめを実施します。主体的に効率よく、思考を意識し取り組みましょう。
- ◇ 記述の評価ルーブリックには、二高ICEモデル観点で作ったものを使用します。
- ◇ 1年間の授業内容が概観できるグラフィックシラバスです。

年間指導計画

学期	月	学習内容	学習のねらい・目標	考査	思考を深める問いを入れているか(C・E)	関心意欲態度	思考判断	知識理解	技能表現
第1学期	4	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	・1年生の学びを振り返り、授業の目標を見通す。 ・自分の目標を共有することを通し、技術習得に必要なことの気づきを広げる。		切り方の基本を身に付けよう	○	○	○	○
	5	第2章栄養素・食品の特徴 1 栄養素の働き 4 食品加工の目的	・梅の収穫に取り組み、活用例を列挙する。 ・保存に適した素材や取り扱いの方法を指摘する。 ・家庭で実践に取り組み、報告する。 ・2品の作り方手順を考え、実践する。		保存食の作り方を身に付けよう	○	○	○	○
	6	2健康に必要な栄養素 第4章調理実習 日常食・和風献立 日常食・中国料理	・2品の作り方手順を再考し、実践する。 ・衛生面効率面を考慮して再考する。 ・学校クラブ活動の1つとして、「二高おにぎり週間」に取り組む。		2品を手順よく作ろう	○	○	○	○
	7	第3章調理と献立 2 ライフステージと食事計画 3 献立作成 第4章調理実習 日常食・洋風料理	・家族に合った朝食について、配慮視点を想像する。 ・小麦粉を使った調理例から、気温との関係を指摘する。 ・課題解決のアイデアをブレインライティングで共有する。	1学期末考査	誰かのための朝食献立を考えよう	○	○	○	○
第2学期	9	第3章調理と献立 2 ライフステージと食事計画 3 献立作成 5 食文化を見つめる	・「朝食づくり」の振り返りを行う。(振り返りチャートを使う) ・振り返りチャートの相互共有し、次回のテーマを再設定する。 ・日本料理について、英語でプレゼンテーションする。		日本食を英語で紹介しよう	○	○	○	○
	10	6 テーブルコーディネート 4 様式別の献立と調理・食卓作法	・17歳の1食分の献立作成し、手順を配列する。 ・2品ずつ実習し、効率的で衛生的な調理の全体手順を再構成する。 ・50分で4品調理に取り組み、自分の技術を評価する。		17歳1食分の献立(弁当)を立てて作ろう	○	○	○	○
	11	第2章栄養素・食品の特徴 3 食品の特徴 4 食品の選択と取り扱い	・異文化献立の調理実習を行い、文化の違いや調理法の特長を記述する。 ・柿の皮むきで昨年の自分の技術と比較し、自分の廃棄率とスピードを検証する。 ・干し柿作りに取り組み、カビとの関係を整理する。		外国の献立の作り方を紹介する動画を作ろう	○	○	○	○
	12	第2章栄養素・食品の特徴 3 食品の特徴 第3章調理と献立 5 食文化を見つめる	・ゼラチンの料理について体験し、温度と凝固とを関係づける。 ・家庭のおせち料理調査を報告する。 ・おせち料理の家庭実習に取り組み、説明する。	2学期末考査	おせち料理を作って紹介しよう	○	○	○	○
第3学期	1	第5章豊かな食生活をつくる 1 国民運動としての食育の推進 第2章栄養素・食品の特徴 3 食品の特徴	・おせち料理プレゼンを通して、日本の食文化について表現する。 ・卵を使った調理を実施し、希釈と凝固温度など幅広く活用を体験する。		食材の特長を生かした調理をしよう	○	○	○	○
	2	第2章栄養素・食品の特徴 1 ②食べ物のおいしさ 3 食品の特徴	・郷土料理の中の小麦粉の活用を記述する。 ・フェアトレード食品を味わい、消費行動と社会参加を関係づける。 ・味覚の効果について具体的に記述する。		持続可能な食生活につながる工夫をしよう	○	○	○	○
	3	第4章調理実習 行事食	・年度当初に作成した学びのデザインを振り返る。 ・一年間の学びをマイグラフィックシラバスで表現する。	学年末考査	身に付いた力を表現しよう	○	○	○	○

※行事等で変更になる場合があります。