

平成31年度 シラバス

教科名	家庭	科目名	家庭基礎	履修学年	第2学年	
単位数	2単位	使用教材	教科書：「フードデザイン」（教育図書） 副教材：「フードデザインワークノート」（教育図書）			
科目目標	実践的・体験的な学習を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに、食育を推進し、食生活の質向上を担う職業人として必要な資質・能力を養う。					
履修上の注意	・実習費を年度当初に徴収します。調理実習等、材料は事前に準備し、また、グループでの作業であるため、欠席した場合の返金はありません、了承ください。					
学期	時期	単元名		学習内容		
1	中間 検査 まで	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3章 調理と献立 1 調理の基本 第4章 調理実習（日常食）		○ 食べることの意義、現代の食生活の課題、栄養・調理に関する基礎について学び、食物調理技術検定4級に臨む。 ○ 調理実習を行い、調理の基礎について、実践的に学ぶ。		
	期 末 検査 まで	第2章 栄養素・食品の特徴 1 栄養素の働き 2 健康に必要な栄養素 3 食品の特徴 4 食品加工の目的 第4章 調理実習（日常食）		○ 栄養素の種類と働きについて学ぶ。 ○ 調理実習を行い、食品の特徴について実践的に学ぶ。 ○ 外部講師（日本乳業協会管理栄養士）による講義・実習「牛乳・乳製品とカルシウムの摂取について」		
2	中間 検査 まで	第2章 栄養素・食品の特徴 5 食品の選択と取り扱い 第3章 調理と献立 2 ライフステージと食事計画 第4章 調理実習（日常食）		○ 食品衛生について、衛生的な手洗い（実習）、食中毒の予防、食品の選択と保存について学ぶ。 ○ 栄養所要量と食事摂取基準、ライフステージ別の献立作成について学ぶ。		
	期 末 検査 まで	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 第4章 調理実習（日常食・行事食）		○ 外部講師（三田市健康福祉部管理栄養士、三田市栄養士の会栄養士）による講義・調理実習「栄養バランスの良い食生活について」 ○ 外部講師（地域菓子店経営者）による講義・調理実習「製菓について」 ○ 外部講師（大学准教授）による講義・実習「災害食について」		
3	学 年 末 検査 まで	第3章 調理と献立 6 テーブルコーディネート 第4章 調理実習（日常食・行事食・テーブルコーディネート実習） 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		○ 料理様式とマナーについて視聴覚教材を通して学ぶ。 ○ テーブルコーディネートを計画し、実習を行う。 ○ 「これからの食生活」について、小論文に取り組む。		
評価 方法	①関心・意欲・態度 25点		②思考・判断・表現 25点		③技能 25点	
	④知識・理解 25点		・調理実習での身支度 ・学習ノートの取り組み ・調理実習の記録		・課題への取り組み内容 ・実技テスト	
				・小テスト		