

「食物」シラバス 2単位 3年総合選択

目標	人の一生と食に関する知識と技術を総合的に習得させ、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。
使用教科書・副教材など	教科書「052 新版 フードデザイン（教育図書）」

学期	月	章 ・ 項目	学習内容	学習のねらい・目標
1 学期	4	食品の衛生と安全	1. 食中毒 2. 食中毒の予防 3. 食品添加物	食品の衛生と安全について理解し、常に意識して調理に取り組みことができる。
	5 6 7	技術検定4級対策	調理に関する基本的な知識 正しい計量 調理技術 調理実習	調理に関する知識を身につけ、基本的な調理技術を身につけることができる。
2 学期	9	3 どれだけ食べればよいのか	1. 栄養素は、どれだけ必要か 2. 献立をたてる 調理実習	食事摂取基準、食品群別摂取量のめやすなどを用いて、バランスのとれた献立作成ができる。また、「日本食品標準成分表」を活用して栄養診断をすることができる。
	11	4 献立と調理	1. 食品の選び方 2. 買い物上手になろう 3. 様式別の献立と調理	食生活の多様化や食環境の変化を知り、食生活と健康について理解する。様式別の献立を考え、調理する。
	12	5 テーブルコーディネイト	1. テーブルコーディネイト 調理実習	テーブルコーディネイトを理解し、調理に関しての基礎的な知識・技術を身につけ、実習する。
3 学期	1 2	6 テーブルマナー	1. テーブルマナー 調理実習	これからの楽しい食事の工夫をする。配膳や食事マナー、環境への配慮について理解する。テーブルマナーを学ぶ。
評価方法			定期考査、提出物、授業態度を総合的に判断し、評価する。	