

「食物」シラバス 2単位 3年選択

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。
----	---

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	技術練習	1. 調理に関する基本的な知識 2. 正しい計量・調理技術 3. 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	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 3. 調理実習	各ライフステージごとの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。
	11	献立と調理	1. 年齢に応じた献立 2. 食材の選択 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	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（クリスマス）	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、調理する。
3 学期	1 2	年中行事と料理	1. 行事について 2. 行事とその食事について調理実習（おせち）	年中行事と行事に関する食事に込められた意味を理解し、調理する。
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。	