

教科シラバス(3年家庭科)

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	学年	3年(1・2・3組選択者)	単位数	2
教科書と副教材		フードデザイン 2014 生活学-Navi-資料+成分表					
1. 科目目標	栄養、書品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。						
2. 学習方法	<p>(1) 授業の持ち物について:教科書、ノート、資料集、筆記用具 ※調理実習の際は、エプロン、三角巾、マスク</p> <p>(2) 予習の仕方について:指示のあった場合は、次回授業の教科書 2 頁程度を読みだし、資料集を調べておきましょう。日頃から、家庭でも調理に携わり、包丁や調理器具の扱いに慣れましょう。</p> <p>(3) 授業の受け方について <授業では、授業内容が「わかる」ことを、実習では、「わかる」だけでなく、「できる」ことを心がけましょう。> ア 授業は集中し、先生の説明をよく聞いて、板書を早くノートに正確に写すことを心がけましょう。実験実習の授業においては、グループの協力性と安全性を意識して、意欲的に取り組みましょう。 イ 学習プリントは、先生の指示に従ってまとめながら理解を深めましょう。自分の意見や考えを自分の言葉で書くように心がけましょう。また、理解できた点とそうでない点を明確にし、わからない点は、早めに先生に質問しましょう。 ウ 発表は、特に各自の家庭での体験を通じた視点での意見や考えを述べることで、自信をもって自分の言葉で伝えましょう。</p> <p>(4) 家庭学習の仕方について <家庭学習では、「わかる」から「やってみよう」という実践活動を心がけましょう。> ア 宿題(学習プリント)は、指示された期間内に必ず自分の力で調査をしたり、まとめたり、事前学習しておくようにしましょう。 イ 宿題(学習プリントや問題集)は、提出期限を守り、必ず完成させて提出しましょう。 ウ 調理実習で作った献立を家庭でも調理して、調理技術を身に付けましょう。</p> <p>(5) 質問の仕方について 分からないことは早めに担当の先生に尋ねましょう。授業時間内の質問でも、放課後等でも質問することは可能です。</p>						
3. 学習評価	学習評価は、定期考査・学習プリントを含めたノート作り、実技テスト、学習態度等によって行います。特に、ノートや課題の提出は、学習評価の必須条件となります。従って期限内未提出の場合は、当該科目が未認定になることもあります。						
4. 学習サポート	<p>(1) 定期考査の内容は、教科書(フードデザイン)・学習プリント・家庭科問題集基礎編(食生活)の中から出されることがほとんどなので、授業にしっかり集中して学習していれば得点できます。</p> <p>(2) 調理に関する基礎的な知識・技術を確認なものにするため、フードデザイン選択者全員が家庭科技術検定食物調理4級・3級に挑戦します。家庭でしっかり学習し、また練習を繰り返して検定に臨めば必ず合格できます。</p>						
5. その他	フードデザインでは、年間20回ほどの実験・実習を行う予定です。6,000円の調理実習費を2回に分けて徴収しますので、期日までに提出してください。詳細は、後日、保護者様宛に文書を配布します。						