

教科	科 目	単位数	学年・クラス
家庭	フードデザイン	2	3年 地域探究コース

1 使用教材

使用教科書	フードデザイン
出版社	実教出版
副教材等	
出版社	-

2 学習の目標

- 1 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- 2 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- 3 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3 評価の観点・方法

評価の観点	内 容
① 知識・技能	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。
② 思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。
③ 主体的に学習に取り組む態度	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

評価方法	観点別重要度			主な評価項目
	①	②	③	
学習状況の観察	B	B	A	授業中の積極的な参加・質問に対する応答
プリントの提出	B	A	A	思考内容・姿勢
食物調理技術検定	A	A	A	調理に関する技術が身に付いているか
小テスト	A	A	B	
実習	A	B	A	取り組む態度・調理技術

※表中の A・B・C は評価の重要性を高い順に表している。

4 学習計画

学期	学 習 内 容	学習のねらい
1 学期	オリエンテーション 1 章 食生活と健康 2 章 栄養素のはたらきと食事計画 4 章 調理の基本 食物調理技術検定の実施	食事の基本的な意義を理解する。家族、友人等集団での食事を共にすることの意義など、食事に関わる利点を再確認する。 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくか、食物が体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握する。各自及び家族の生活について、健康増進のための食生活の視点から考える。 栄養に偏りのある食事内容について改善計画を考え、食生活の向上を目指す。各ライフステージごとの栄養上の注意点を把握する。食生活に問題点が発生した時の解決方法を具体的に確認させる。 計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身に付ける。調味に関する基本的な知識を習得する。
2 学期	3 章 食品の特徴・表示・安全 7 章 食育 5 章 料理様式とテーブルコーディネート	様々な食品について、それぞれの特徴を把握し、調理上の性質や加工品を理解して食事計画や調理に生かす。 食料自給率の低下と日本の気候風土を生かした特色ある食材の生産、生産者と消費者が直接繋がる流通経路等、食料供給と消費について考える。 食品の表示についての理解を深め、適切に選択できるようになる。 食育基本法の内容について理解する。 食育が生活とどのように関わっているか考える。 日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 和風・洋風・中国風ごとのテーブルコーディネートの特徴を知り、状況に応じたコーディネートについて考えさせたり、実際にコーディネートを実践させる。
3 学期	6 章 フードデザイン実習	栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 自分および家族の健康を考えた日常料理を知り、それが調理できる。