

教科	科 目	単位数	学年・クラス
家庭	フードデザイン	3	2年1組

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	令和5年度 調理実習ノート（専門編）
出版社	愛媛県高等学校 家庭科教育研究会

2 学習の目標

<p>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の知識と技術を身に付ける。</p> <p>2 食生活の現状から食生活全般に関する課題を見つけ、合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>3 食生活の充実向上を図ろうとし、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的な態度を身に付ける。</p>

3 評価の観点・方法

評価の観点	内 容
① 知識・技術	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ている。
② 思考・判断・表現	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っている。
③ 主体的に学習に取り組む態度	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食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養っている。

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	A	B	A	授業における発表やグループ活動の参加状況も含む
課題提出	B	A	A	課題の取組状況・期限内提出
定期考査	A	A	C	記述問題も含む
調理実習	A	A	A	調理実習での態度、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	<p>オリエンテーション</p> <p>第1章 食生活と健康</p> <p>1 食事の意義と役割</p> <p>2 食をとりまく現状</p> <p>第4章 調理の基本 (食物調理検定4級)</p> <p>第2章 栄養素のはたらきと食事計画</p> <p>1 栄養素のはたらき調理実習</p>	<p>食事は、生理的役割だけでなく社会的役割も果たしていることを理解し、我が国の食生活についての問題点を考え、自分自身の食生活を見直す。</p> <p>計算の方法、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。</p> <p>栄養素の種類と特徴について理解し、消化の仕組みと栄養素の吸収・排泄のしくみについて知る。</p>
2 学期	<p>第3章 食品の特徴・表示・安全</p> <p>1 食品の特徴と性質</p> <p>2 食品の生産と流通</p> <p>3 食品の選択と表示</p> <p>4 食品の衛生と安全</p> <p>第2章 栄養素のはたらきと食事計画</p> <p>2 ライフステージと栄養</p> <p>3 食事摂取基準と食事計画</p> <p>調理実習</p>	<p>各食品の特徴・調理上の性質・加工品について理解する。</p> <p>食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができるようにする。</p> <p>乳幼児から高齢期までのライフステージごとの栄養の特徴、食事上の留意事項、調理法の工夫について理解する。</p> <p>食事摂取基準の考え方を理解し、食事摂取基準と食品群別摂取量のめやすから、適切な食事計画について考える。</p> <p>基礎的な題材から始め、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していったりする等、段階的に調理技術の向上を図る。</p>
3 学期	<p>第5章 調理様式とテーブルコーディネート</p> <p>1 料理様式と献立</p> <p>2 テーブルコーディネート</p> <p>第7章 食育</p> <p>1 食育の意義と課題</p> <p>2 食育推進活動</p> <p>調理実習</p> <p>学習のまとめ</p>	<p>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、マナー等について理解する。</p> <p>食育活動について情報を収集・整理し、食育が生活とどのようにかかわっているか考える。</p>