

教科	科 目	単位数	学年・クラス
家庭	フードデザイン	2	3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 家庭総合における学習を基礎として、食生活を総合的にデザインできるようになる。</p> <p>2 現代の食生活の現状・問題点について理解し、食事の意義と役割について考える。</p> <p>3 栄養、食品、献立、調理などに関する知識と技術を習得し、日常食・行事食の調理ができるようになる。</p>
---

### 3 評価の規準・観点・方法

評価の観点	内 容
① 関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。
② 思考・判断・表現	食生活を見直し、課題を見つけ、その解決のために思考を深め、工夫する能力を身に付けている。
③ 技術	栄養、食品、献立、調理などに関する基礎的・基本的な技術を身に付け、手際よく実習ができています。
④ 知識・理解	栄養、食品、献立、調理などに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食事の意義や役割を理解している。

観点 評価方法	観点				備考
	①	②	③	④	
学習状況の観察	A	B	B	B	授業態度等
ノート提出	A	A	C	A	指示した時期に提出
課題提出	A	A	C	A	指示した時期に提出
定期考査	C	A	B	A	定期テスト
調理実習	A	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>1章 食生活と健康</p> <p>1 食事の意義と役割</p> <p>2 食生活を取りまく現状</p> <p>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p> <p>1 からだのしくみと食べ物</p> <p>2～7 栄養素</p> <p>8 消化と吸収</p> <p>9 食事摂取基準と食事計画</p> <p>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>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> <p>日本人の食事摂取基準と食事計画について理解する。</p> <p>調理の目的を再確認した上で、実習を行う。食べ物のおいしさについては、様々な要素が影響していることを理解する。</p>
2 学期	<p>4章 調理の基本</p> <p>1 調理とおいしさ</p> <p>2 調理操作</p> <p>3 調理操作</p> <p>調理実習</p> <p>3章 食品の特徴・表示・安全</p> <p>1 食品の特徴と性質</p> <p>調理実習</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>2章 栄養素のはたらきと食事計画</p> <p>10 ライフステージと栄養計画</p> <p>調理実習</p> <p>5章 料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>調理実習</p>	<p>調理操作が料理の出来上がりに大きく影響することを理解し、適切な調理操作ができるようになる。</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>食中毒について理解し、事例から原因や予防法に関する課題を発見し、解決に向けて工夫する。</p> <p>乳幼児期から老年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>日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について特徴や献立構成、テーブルコーディネートを理解する。</p>
3 学期	<p>7章 食育</p> <p>1 食育基本法</p> <p>2 家庭や地域における食育推進活動</p> <p>学習のまとめ</p>	<p>食育を推進することの重要性を理解し、家庭や学校及び地域における食育推進について課題を発見し、その解決に向けて考え、工夫する。</p>