

家庭

科目（フードデザイン）

単位数	2 単位	学科・学年・学級	3年A～F組選択者
教科書（出版社）	フードデザイン（実教出版）	副教材（出版社）等	スーパーライブビュー（東京書籍）

1 学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネイト等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 学習の計画

学期	月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価方法
1 学 期	4	「フードデザイン」を 学ぶに当たって		「フードデザイン」の学習の意義や内容、学習や評価の方法を理解する。	レポート ワークシート
	5	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割	・わが国の食を取り巻く現状について把握させるとともに、望ましい食習慣の形成や地域の食文化と関連させて、食事の意義と役割について理解する。	実習レポート
	6	2章 栄養素の働きと 食事計画	2節 栄養素の働きと食事計画	・五大栄養素などの機能と代謝および水の生理的機能について理解させるとともに、それらの栄養素の消化、吸収、排泄についてその仕組みを理解する。	学期末、授業時に期 末考査を行います。
	7	3章 食品の特徴・表 示・安全	1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全	・食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化に理解する。 *調理実習または、教室で実施可能な実習を3回程度実施予定	夏休みのレポート
2 学 期	9	4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ	・調理の目的に合わせて適切な調理器具・調理方法を学ばせ、選択できるように理解する。	調理実習とそれに関するレポートの作成 があります。
	10		2節 調理操作		
	11		3節 調味操作		
3 学 期	12	5章 料理様式とテー ブルコーディネイト	1節 料理様式と献立	テーブルコーディネイトの基本をふまえて、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身につける。 *調理実習または教室で実施可能な実習を6回程度実施予定、感染拡大状況により、変更します。	実習レポート 学期末、授業時に期 末考査を行います。
	1		2節 テーブルコーディネイト		

3 評価の観点

関心・意欲・態度	食の役割について関心を持ち、作ることから食べるところまで総合的にとらえ、計画する意欲と実践的な態度を身に付けようとする。
思考・判断・表現	自分自身の食生活について、更に食環境が多く変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめ、表現することができる。
技能	調理、テーブルコーディネイトなどに関する技術を習得することができる。
知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネイトなどに関する知識を習得することができる。

4 評価の方法

「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」「技能」「知識・理解」の評価の観点に従い、総合的に評価する。

5 担当者からのメッセージ（確かな学力をつけるためのアドバイス、授業を受けるに当たって守って欲しい事項など）

確かな学力を身に付けるためのアドバイス

- 基本的な事項や課題の内容を暗記するのではなく、生活者としての立場から実際の生活を見つめ、課題を発見し、改善していくような姿勢が大切です。
- グループで学習する機会があります。実習が楽しくスムーズにすすむように協力・協調し合う気持ちで望んでください。
- 限られ時間内で行う学校の実習だけでは、技術を十分に身に付けることはできません。そのため、授業だけではなく、家庭でも繰り返し行うことが大切です。是非実践してください。
- ニュースや新聞に目を通し、家族や家庭を取り巻く社会情勢の変化に気づきましょう。より多くの情報が集められるよう努力していくことも大切です。

授業を受けるにあたって守ってほしい事項

- 授業は、教科書の順番で進むのではなく、各単元を融合させて進みます。関連した資料集や教科書のページを必ずメモしておいてください。すべての単元をバランスよく身につけていくことが大切です。
- ワークシートやプリントで資料を配布しますので、その保管管理は重要です。ファイルなどを用意してまとめておくことを心がけてください。
- 授業場所が、授業内容により異なります。連絡をよく聞いて集合してください。
- 提出物の期日は守ってください。期限後の提出は受け取ることのできない場合もあります。
- 欠席すると授業がわからなくなるだけでなく、評価にも影響します。体調に留意して授業に臨んで下さい。
- 身支度ができてないと、調理実習に参加できません。忘れものがないように心掛けましょう。