

科目	フードデザイン	単位数	2	学年	3	学級	A～H	学科	普通科 国際教養科
----	---------	-----	---	----	---	----	-----	----	--------------

学習の到達目標	1. 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術の習得を目指す。 2. 食生活を総合的にデザインする力を身につける。
使用教科書 副教材等	フードデザイン 教育図書 新 カラーチャート 食品成分表 教育図書

学期	月	学習項目	学習内容の説明
前期	4	第1章 健康と食生活 ・課題研究	・ 食事の意義と役割を知り、これからの食生活の在り方を考える。
	5	第4章 調理実習 家庭科実技試験 (調理実習・実験①～⑤)	・ 食品の選択と衛生を考える。 ・ 実技試験で調理の基本を学ぶ。 ・ 現代の日本人の食生活の特徴を考えるために、日本の伝統食と食生活の変遷について学ぶ。 ・ 調理実習で使用した食品についてその特徴を調べレポートにまとめる。 ・ 調理実習で調理操作・調理技術を学ぶ。
	6	第2章 栄養素・食品の特徴 (調理実習・実験⑥～⑩)	・ 栄養素について、その種類と特性、また体内における働きについて学ぶ。 ・ 四つの食品群を使って健康のために何をどれだけ食べたらよいか考える。 ・ 課題研究と発表。一人一人が研究テーマを決め、調査研究し、まとめたことを発表する。食品の成分と変化について学ぶ。
	7 9		・ 食品の加工について方法と特徴を知り、実際に家庭でできる食品加工について実習する。 ・ 調理実習で取り上げた食品についてその特徴を調べレポートにまとめる。 ・ 調理実習で調理操作・調理技術を学ぶ
後期	10	第3章 調理と献立	・ 調理の目的を理解し、食品の特性にあった調理法、合理的な調理操作について学ぶ。
	11	・様式別の献立と調理食卓作法 ・テーブルコーディネート	・ 献立作成の手順を知り、実習する。 ・ 料理様式別のテーブルコーディネートについて学ぶ。 ・ カラーヒーリングについて学ぶ。
	12	・献立作成 (調理実習・実験⑪～⑮)	・ 日本料理・西洋料理・中国料理についてそれぞれの特徴と献立・食事作法について学ぶ。 ・ 調理実習で取り上げた食品について調理性や栄養面について調べる。 ・ 調理実習で調理操作・調理技術を学ぶ。 ・ グループ学習(壁新聞作り)
	1	・調べ学習 (調理実習・実験⑯～⑳)	・ 自分で献立作成をし、食品の選択、調理操作・調理技術の選択、テーブルコーディネートについて復習する。 ・ 調理実習で調理操作・調理技術を学ぶ。 ・ 壁新聞の発表をしながらフードデザインで1年間学習したことを確認する。
	2 3		
評価の観点及び評価の方法	関心・意欲・態度	積極的に授業に参加し、学んだ内容について実際の家庭生活の中で実践しようとしているか。 忘れ物や遅刻などしないで、与えられた課題にまじめに取り組んでいるか。	
	思考・判断・表現	よりよい食生活について、嗜好や調理技術に片寄らず、健康・安全面、環境問題、心理的影響等、多角的、かつ主体的に考え、実践しようとする態度が身に付いたか。	
	技能	調理において、適切な方法・技術を身につけることができたか。 さまざまな料理や食事作法を知り、テーブルコーディネートに生かすことができたか。	
	知識・理解	食品の特性や適切な調理方法、そして栄養と健康の関係について理解し適切な献立作成に生かすことができるか。	
	評価方法	調理実習・実験の取り組み、実技テスト、プレゼンテーション、プリント提出、調べ学習等の提出物、授業への取り組み状況などを総合的に評価します。	

担当教諭から	食品を扱う実習・実験などが多いので、協力しあい、衛生面には特に留意し健康管理を心がけて下さい。また、マニキュアや長い爪での調理実習の参加は認めません。
--------	---