

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2 単位	学年	2 年	コース	アカデミー
使用教科書		フードデザイン 新訂版(実教出版)		使用副教材等		カラーガイド食品成分表「食べる」こと楽しさを知る(大修館書店)			

目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養、食品、献立、調理などについて、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。</li> <li>・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。</li> <li>・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う。</li> </ul>		
評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の意義と役割、栄養、食品の特徴について理解する</li> <li>・調理上の基本的事項を習得し効率よく調理できるようになる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題を発見し、解決する方法を考え表現する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・計画、実践し、取り組みを振り返る</li> <li>・課題に取り組み解決むけて自主的に調べ学習をする</li> </ul>
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>①食事の意義と役割、栄養、食品の特徴について理解している</li> <li>②調理上の基本的事項を理解し、適切な調理技術を身に付けている</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>③課題を発見し、解決する方法を考えまとめて表現することができる</li> <li>④習得した知識や技能をいかし、効率よく調理することができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>⑤計画、実践し、取り組みを振り返ることができる</li> <li>⑥課題に取り組み解決にむけて自主的な調べ学習ができる</li> </ul>

担当者からのメッセージ	食事の意義と役割について理解し、豊かな食事を構成する要素として栄養、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を習得し、自らの食事を総合的にデザインする能力と実践力を身に付けることを目指します。
-------------	---

学期	月	学習内容 学習のねらい	観点別評価規準
1 学期	4  5 6 7	<b>1章 食生活と健康</b> 1 食事の意義と役割 食事の基本的な意義を理解する 2食を取り巻く現状 <ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食に関する問題点を把握する。</li> <li>・各国の食料自給率を通して、日本における食糧生産の問題点について考える</li> </ul> <b>2章 栄養素のはたらきと食事計画</b> 1 からだのしくみと食べ物 2 炭水化物 <ul style="list-style-type: none"> <li>・人が食品の摂取により栄養をどのように取り入れているか、食べ物が体内でどのように消化・吸収され、活用されているかを理解する</li> <li>・各種栄養素の特徴と体内ではたらき、代謝について理解する</li> </ul> 3 脂質 4 たんぱく質 <ul style="list-style-type: none"> <li>・人が食品の摂取により栄養をどのように取り入れているか、食べ物が体内でどのように消化・吸収され、活用されているかを理解する。</li> <li>・各種栄養素の特徴と体内ではたらき、代謝について理解する</li> </ul> <b>6章 実習</b> ①和食、②こどもの日、③洋食、④中華 <ul style="list-style-type: none"> <li>・基礎的な題材から始め品数を増やしたり工程の多いものに移行し、調理技術を向上する</li> <li>・計量の方法や食品の切り方、扱い方など調理法の基礎や器具の特徴について理解し、調理にいかす(以下調理同様)</li> </ul> <b>3章 食品の特徴・表示・安全</b> 1 食品の特徴と性質 <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の持つ特徴を把握し、調理上の性質や加工品を理解し、調理にいかす</li> <li>※以下、調理実習で扱う食品について学習する</li> </ul>	評価方法⑥【調べ学習、レポート作成】 評価方法③【話し合い活動・発表】  評価方法①【小テスト】  評価方法①【小テスト】  評価方法③【調理実習の記録】、④【調理実習の状況】
		評価方法①【定期考査】	
		評価方法②【定期考査】 食物調理技術検定4級	

2 学 期	<p><b>2章 栄養素のはたらきと食事計画</b></p> <p>5 ビタミン</p> <p>6 ミネラル</p> <p>9</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・人が食品の摂取により栄養をどのように取り入れているか、食べ物が体内でどのように消化・吸収され、活用されているかを理解する</li> <li>・各種栄養素の特徴と体内ではたらき、代謝について理解する</li> </ul> <p>10 7 水・その他の物質</p> <p>8 消化と吸収</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・各栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解する</li> </ul> <p>11 ※はたのう市場に向けての調理実習</p> <p>9 食事摂取基準と食事計画</p> <p>12</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「食事摂取基準」の考え方を理解する</li> <li>・食生活の現状「日本人の食事摂取基準」「食品群別摂取量の目安」を活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかす</li> </ul> <p><b>6章 実習</b></p> <p>⑤和食、⑥中華、⑦クリスマス、⑧正月献立</p>	<p>評価方法①【小テスト】</p> <div data-bbox="1066 129 1465 185" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">評価方法①【定期考査】</div> <div data-bbox="1066 353 1465 409" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">評価方法①【定期考査】</div> <p>評価方法⑥【レポート作成】</p> <p>評価方法③【調理実習の記録】、④【調理実習の状況】</p>
3 学 期	<p><b>7章 食育</b></p> <p>1 食育の意義と推進活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食育基本法について理解する</li> <li>・食育活動について調べ、食育について考えを深める</li> </ul> <p>2</p> <p><b>6章 実習</b></p> <p>3 ⑨桃の節句 ⑩ヘルスマイトによる食育献立</p>	<p>評価方法⑥【伝統食についてのレポート作成】</p> <p>評価方法③【調理実習の記録】、④⑤【調理実習の状況】</p> <div data-bbox="1066 869 1465 925" style="border: 1px solid black; padding: 2px; width: fit-content; margin: 10px auto;">評価方法①【定期考査】</div>