

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2 単位	学年	3 年	コース	L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」ことの楽しさを知る(大修館書店)			

目標	・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。 ・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。 ・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。		
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
	・食品の特徴や調理操作、料理様式について理解する ・食品、衛生等に関する知識を活用し調理する ・適切な献立作成を行う	・課題を発見し、解決する方法を考え表現する	・計画、実践し、取り組みを振り返る ・課題に取り組み解決むけて自主的に調べ学習をする
評価方法	①食品の特徴や調理操作、料理様式について理解している 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	③課題を発見し、解決する方法を考え、表現することができる 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	⑤計画、実践し、取り組みを振り返ることができる 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

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		3章 食品の特徴・表示・安全 3 食品の選択と表示 4 食品の衛生と安全 ・食品の選択、表示、衛生管理について理解する ・食品表示より情報を読み取り、適切な食品の選択、取り扱いができる 4章 調理の基本 1 調理とおいしさ ・調理の目的や食べ物のおいしさについて理解する 2 調理操作 ・基本的な調理操作について理解し、調理にいかす ・基本的な調理器具の特徴を理解する ・飾り切りの技術を身に付ける 3 調味操作 ・基本的な調味操作について理解し、調理にいかす ※はたのう市場に向けての調理実習	評価方法③【話し合い活動】 評価方法③【飾り切りできれば】
	4		
	5		評価方法①【定期考査】
	6		
2	7	3章 食品の特徴・表示・安全 1 食品の特徴と性質 ・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 ※以下、調理実習で扱う食品について学習する 6章 実習 ①和食、②洋食、③中華、④七夕	評価方法⑤【実習の状況】 評価方法④【調理実習の記録】
	9	5章 料理様式とテーブルコーディネート 1 料理様式と献立 ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式と献立の特徴を理解する ・食事のマナーを理解し、身につける ・料理の特徴を踏まえ、献立作成をする ・作成した献立の調理を行う	評価方法②【献立表】 評価方法⑦【調べ学習】【話し合い活動】
	10		評価方法①【定期考査】
	11	2 テーブルコーディネート ・和洋中のテーブルコーディネートについて理解する	評価方法⑥【実習：クリスマスのテーブルコーディネート】
3	12	6章 実習 ⑤和食、⑥中華、⑦自由献立⑧クリスマス	評価方法⑤【実習の状況】 評価方法④⑥【調理実習の記録】
	1	第7章 食育 10 ライフステージと栄養計画 ・各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断できる ・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 6章 実習 ⑨洋食、⑩会食実習	評価方法③【各ライフステージに応じた献立作成】 評価方法⑤【実習の状況】 評価方法④【調理実習の記録】