

教科	家庭	科目	食文化	単位数	2 単位	学年	3 年	コース	L生活教養
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	・食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて、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。 ・食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して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。 ・適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食品のもつ機能の展開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
	・食品に関する基本的な知識・技術を習得する ・適切な食品の選択や活用、衛生等に関する知識を活用し、実践的に調理する ・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 ・課題解決にむけて自主的に調べ学習をする
評価方法	①食品の特徴、食品に関する基本的な知識を理解している。 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まとめて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課題に取り組む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	この科目は、2年次のフードデザインを活かし、食品に関する専門的な知識を習得するとともに、食生活の充実向上を担う職業人を目指す生徒を視野に入れ、豊かな食生活を送るために食品を適切に選択し活用でき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	4章 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3節 調味操作 ・調理の目的や食べ物のおいしさについて理解する ・基本的な調理操作、調味操作、調理器具の特徴について理解し、調理にいかす (以下調理同様) ・飾り切りの技術を身に付ける	評価方法②【飾り切りできばえ】 評価方法①【定期考査】 ※ はたのう市場
	5		
	6	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 ・食品の分類とその特徴を理解する ・食品の栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する。	
	7	※食品に関する実験 ※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子どもの日③洋食④中華 ※はたのう市場に向けての実習	
2 学期	9	3章 食品の特徴・表示・安全 18 加工食品と加工方法 2節 食品の生産と流通 ・食品の加工と貯蔵について理解する ・食品の生産・加工における課題を発見する ・長期保存ができる加工品づくり	評価方法③⑥【調べ学習・レポート】 評価方法④【実習の状況】 評価方法⑤【調理実習の記録】 評価方法①【定期考査】
	10	3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全 ・食品の選択と表示、衛生と安全について理解する ※外部講師⑥【郷土料理講習会】 ⑧【洋菓子講座】	
	11	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 2 テーブルコーディネート ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式・献立の特徴を理解する ・食事のマナーを理解し、身に付ける ・和洋中のテーブルコーディネートについて理解し、調理にいかす	
	12	6章 実習 ⑤和食⑦洋食⑨中華⑩クリスマス	
3 学期	1	2章 栄養素の働きと栄養計画 10 ライフステージと栄養計画 ・「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望ましい食生活を判断し、献立作成を行う 6章 実習 ①自由献立②会食実習	評価方法③⑥【ライフステージに応じた献立表作成】 評価方法④【実習の状況】 評価方法⑤【調理実習の記録】 評価方法①【定期考査】