

科目名	フードデザイン	単位数	2単位	学科・学年	食品ビジネス A専門コース 科 2年	
使用教科書	フードデザイン	教育図書	副教材等			
目 標	<p>家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。</p> <p>(1) 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート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。</p> <p>(2) 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。</p> <p>(3) 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。</p>					
学 習 評 価	○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとめり（定期考査までを学習のひとまとめり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。					
	①知識・技能	食生活を総合的に計画・実践するために、必要な要素を相互的に関連付けて理解するとともに、実践する技術を身に付けている。				
	②思考・判断・表現	食生活の現状を捉え思考を深め、食生活の充実向上を目指し自ら課題を発見するとともに、より豊かな食生活を創造することにより課題を発見する力を身に付けている。				
	③主体的に学習に取り組む態度	食生活の充実向上を担う職業人として健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために自ら学び、主体的に計画・実践し習得した知識や技術を家庭や地域で活用しようとしている。				
		評価方法\観点	①	②	③	
		学習状況観察	—	—	◎	自己評価の実施
ワークシート(ノート)		○	○	◎		
実習の記録・実験結果		○	◎	○	実験・レポート	
ペーパーテスト		◎	○	—	定期考査	
※表中の◎は観点の中でより重視するところです。						
履 修 上 の 注 意	<p>○授業は板書、プリント等を利用するのでノートやファイルを用意すること。</p> <p>○調理実習の際はエプロン・三角巾・手拭き用タオルを持参すること。</p> <p>○実習後、直ちに「実習の記録」用紙に記録して提出すること。</p>					

学期	月	学 習 内 容	時 数	学 習 の ね ら い	学習活動（評価方法）
1 学 期	4	オリエンテーション	1 17	○健康の保持増進を図るためにそれぞれの栄養素の機能と代謝、それらを多く含む食品、効率的な調理法等について理解し、各栄養素をバランスよく摂取する重要性を理解する。	ワークシート  ・調理の記録  (自己評価、学習状況観察提出物、定期考査)  ・調理の記録  (自己評価、学習状況観察提出物、定期考査)
	5	第2章 栄養素と食品 1 栄養素と消化吸収 2 各栄養素のはたらき 1 炭水化物 2 脂質 ・調理実習 1. 洋風料理 2. 和風料理			
	6	・基本の切り方練習（1） 3 たんぱく質 4 ビタミン 5 無機質（ミネラル） ・調理実習 3. 中国料理	1 1		
	7	・基本の切り方練習（2） 6 水とその他の栄養素	4 1 1		
	9	・調理実習 4. 洋風料理 1 栄養素の働き 2 消化・吸収のしくみ	4 4		
	10	第3章 食品の選択と取り扱い 1 食品選択のコツ 2 食の安全を考えて選ぼう 3 食品の衛生と安全 ・調理実習 5. 日本料理	1 8		
	11	第4章 調理してみよう 1 なぜ調理するのか 2 調理操作と調理器具  第5章 各国料理とコーディネート 1 料理の様式  2 テーブルコーディネート  第6章 食育と食育推進活動 1 食育推進の取り組み 2 食文化を見つめる 3 食と環境について考えよう	4 9  1		
2 学 期	12		1	○食品に含まれる栄養成分が体内で消化、吸収される過程を理解する。  ○食品の特徴や調理性、加工について理解する。  ○食品を調理する目的は何かを理解する。 ○調味や調理操作が料理のできあがりに影響を及ぼすことを理解し、調理用具を効果的に使用し、適切な調理操作ができるように学ぶ。  ○各様式の特徴、献立構成、食卓作法を体験学習を通して理解する。 ○食事のテーマにふさわしい食卓の整え方、周囲の環境づくりができる技術を実につける。	・調理の記録 ワークシート  (自己評価、学習状況観察提出物、定期考査)  ・調理の記録 ワークシート  (自己評価、学習状況観察提出物、定期考査)

3 学 期	1	第1章 健康と食生活	8	○わが国の食生活の現状を見つめ、その問題点と食生活のあり方について考える。	ワークシート ・調理の記録  (自己評価、学習状況観察提出物、定期考査)
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>1 食事の意義と役割</li> <li>2 食を取り巻く現状</li> <li>・調理実習</li> <li>6. 中国料理</li> </ul>			