

科 目 名	フードデザイン	単 位 数	3 単位	学科・学年	生活総合 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	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。 (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。 (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。 (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。					
学 習 評 価	○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）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 意 注	○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。 ○実習後、直ちに「実習の記録」用紙に記入して提出すること。					

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	第1章 健康と食生活 1 食事の意義と役割 2 食を取り巻く現状	6	○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
	5	第2章 栄養素・食品の特徴 1 栄養素のはたらき 1 からだの仕組み、栄養素の役割	12	○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
	6	2 健康に必要な栄養素 1 炭水化物 2 脂質	1		(自己評価、学習状況観察、提出物、定期考査)
	7	食物調理技術検定3級に向けて 理論学習 調理実習	6 8 1 2	○日常食の調理について知識技術の定着を図り、検定合格を目指す。	(自己評価、学習状況観察、提出物、定期考査)
2 学 期	9	第2章 栄養素・食品の特徴 3 たんぱく質 4 ビタミン	20	○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
		調理実習	10	○日常食、行事食、供応食等の調理の目的、様式別料理の特徴、献立構成、手法別調理、季節に応じた食品の選択等について理解し、技術の定着とテーマにふさわしいテーブルコーディネートを理解する。 ○日常食の調理について知識や技術を習得する。	調理実習の記録
	10	5 無機質 6 水、その他	1		(自己評価、学習状況観察、提出物、定期考査)
	11	調理実習	6 1		調理実習の記録 (自己評価、学習状況観察、提出物、定期考査)
	12	3 消化・吸収の仕組み 1 消化の仕組み 2 食欲	10	○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。 ○食物を調理する目的を理解する。 ○調理による食品の成分変化を知り、その効果を考察する。	ワークシート
3 学 期	1	4 食品加工の目的 1 安全性の向上 2 栄養性の向上 3 おいしさの向上	12	○加工食品の目的、加工方法について理解する。 ○保健機能食品がなぜつくられたのかを知り、活用と特徴を理解する。	・自己評価 ・ノート提出
	2	南国園芸野菜を使った料理講習会 ・調理実習	2 6		
	3		1		(自己評価、学習状況観察、提出物、定期考査)