

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	生活学Navi資料+成分表																																																							
学習目標	「家庭基礎」の「食生活」の分野で学んだことをもとに、食事の意義と役割について考え、豊かな食事を構成する要素の中の栄養、食品、調理についての知識と技術を学習し、実習を通して総合的にデザインする能力と実践的な態度を身につけることを到達目標にしています。																																																										
学習評価	<p>○ 次の四つの観点に基づき、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。</p> <table border="1"> <tr> <td>①関心・意欲・態度</td> <td colspan="5">食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断・表現</td> <td colspan="5">食生活を総合的に捉えて、計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>③技能</td> <td colspan="5">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技術を身に付けているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>④知識・理解</td> <td colspan="5">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を身に付けているかをみます。</td> </tr> </table>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>評価方法\観点</th> <th>①</th> <th>②</th> <th>③</th> <th>④</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>学習状況観察</td> <td>◎</td> <td>○</td> <td>○</td> <td>—</td> <td>自己評価の実施</td> </tr> <tr> <td>ワークシート(ノート)</td> <td>◎</td> <td>○</td> <td>—</td> <td>○</td> <td></td> </tr> <tr> <td>実習の記録</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>◎</td> <td>—</td> <td></td> </tr> <tr> <td>ペーパーテスト</td> <td>—</td> <td>○</td> <td>—</td> <td>◎</td> <td>定期考査</td> </tr> </tbody> </table> <p>※表中の◎は観点の中でより重視するところです。</p>					①関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けているかをみます。					②思考・判断・表現	食生活を総合的に捉えて、計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けているかをみます。					③技能	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技術を身に付けているかをみます。					④知識・理解	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を身に付けているかをみます。					評価方法\観点	①	②	③	④		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	◎	◎	◎	—		ペーパーテスト	—	○	—	◎	定期考査
①関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けているかをみます。																																																										
②思考・判断・表現	食生活を総合的に捉えて、計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けているかをみます。																																																										
③技能	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技術を身に付けているかをみます。																																																										
④知識・理解	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を身に付けているかをみます。																																																										
評価方法\観点	①	②	③	④																																																							
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	◎	◎	◎	—																																																							
ペーパーテスト	—	○	—	◎	定期考査																																																						
履修上の注意	<p>○授業は教科書、資料集、プリント等を使用します。 ○調理実習を行いますので実習費を集めます。 ○実習時にはエプロン、三角巾、ハンドタオルが必要になります。 ○実習後は直ちに記録用紙に記入し、提出してください。</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	第2章 栄養素・食品の特徴 ① 栄養素のはたらき ② 健康に必要な栄養素	(28) 3	○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します。 ○日常食、行事食等の実習を通し、切り方や調味など調理に必要な技術を習得します。また食物のおいしさが味、香り温度などと関わっていることや、調理操作が料理の出来上がり大きく影響することを学びます。	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の記録 ・調理の記録 ・中間考査 ・ビデオ視聴および視聴の記録 ・調理の記録 ・自己評価 ・ノート提出 ・期末考査 		
	5	1 炭水化物 2 脂質 □調理実習1 □調理実習2	2 3 2 2				
	6	(中間考査) 3 たんぱく質 4 ビタミン □調理実習3 5 無機質 6 水、その他	1 2 2 2 2				
	7	③ 食品の特徴 1 牛乳・乳製品 2 卵 (期末考査)	2 2 1				
	9	3 魚介類 4 肉類 5 豆類 6 野菜類 7 果物類	(30) 2 2 2 1			○日本食品標準成分表に示された食品の内、日常よく使用される食品を取り上げ、食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化などについて学びます。 ○目的に応じ、食品の適切な選択が出来るよう、食品の安全性や食品産業の取組の視点から、食品の加工や貯蔵の方法、表示と関連する各種制度等について学びます。	<ul style="list-style-type: none"> ・ビデオ視聴および視聴の記録 ・中間考査 ・調理の記録 ・調理の記録 ・実験結果 ・ノート提出・自己評価 ・調理の記録 ・期末考査
	10	8 海藻類 9 種実類 10 果物類 □調理実習4 (中間考査)	1 1 1 2 1				
	11	11 11 いも類・でんぷん 12 12 穀類 13 13 油脂類 14 14 寒天・ゼラチン 15 15 調味料・香辛料 16 16 し好食品 17 17 その他 □調理実習5	1 1 1 1 1 1 2				
12	④ 食品加工の目的 1 安全性の加工 2 栄養性の向上 3 おいしさの向上 (期末考査)	2 2 2 1					
1	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 □調理実習6	(12) 3 6 2	○わが国の食生活の現状を知る。望ましい食習慣の形成や地域の食文化などを関連付け、望ましい食生活のあり方について考えます。	<ul style="list-style-type: none"> ・ノート提出・自己評価 ・調理の記録 ・学年末考査 			
2							
3	(学年末考査)	1					