

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 科 3 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	健康で豊かな食生活を営むために2年次で栄養素の機能と代謝、食品について学び、調理実習では基本的な技術を身につけてきました。3年次では既習してきたことをもとに献立作成、調理、テーブルコーディネートなどの知識や技術を学び、食事を総合的にデザインする能力と態度を身につけます。																																																										
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。</p> <table border="1"> <tr> <td>①関心・意欲・態度</td> <td colspan="5">食品・献立・調理・テーブルコーディネートに興味関心をもち、豊かな食事づくりについて意欲的に取り組む姿勢がみられるかをみます。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断・表現</td> <td colspan="5">豊かでおいしくたのしい食事づくりをするためにどうすればよいかを考え、工夫する態度がみられるかをみます。</td> </tr> <tr> <td>③技能</td> <td colspan="5">技術の定着とその発展応用、おいしく食べる工夫がされているかどうかをみます。</td> </tr> <tr> <td>④知識・理解</td> <td colspan="5">食品加工・献立作成・調理・テーブルコーディネートの知識が理解でき、身につけているかどうかをみます。</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</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・献立</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	食品・献立・調理・テーブルコーディネートに興味関心をもち、豊かな食事づくりについて意欲的に取り組む姿勢がみられるかをみます。					②思考・判断・表現	豊かでおいしくたのしい食事づくりをするためにどうすればよいかを考え、工夫する態度がみられるかをみます。					③技能	技術の定着とその発展応用、おいしく食べる工夫がされているかどうかをみます。					④知識・理解	食品加工・献立作成・調理・テーブルコーディネートの知識が理解でき、身につけているかどうかをみます。					評価方法\観点	①	②	③	④		学習状況観察	◎	◎	◎	—	自己評価	ワークシート(ノート)	◎	○	○	◎		実習の記録・献立	○	◎	○	—		ペーパーテスト	—	○	—	◎	定期考査
①関心・意欲・態度	食品・献立・調理・テーブルコーディネートに興味関心をもち、豊かな食事づくりについて意欲的に取り組む姿勢がみられるかをみます。																																																										
②思考・判断・表現	豊かでおいしくたのしい食事づくりをするためにどうすればよいかを考え、工夫する態度がみられるかをみます。																																																										
③技能	技術の定着とその発展応用、おいしく食べる工夫がされているかどうかをみます。																																																										
④知識・理解	食品加工・献立作成・調理・テーブルコーディネートの知識が理解でき、身につけているかどうかをみます。																																																										
評価方法\観点	①	②	③	④																																																							
学習状況観察	◎	◎	◎	—	自己評価																																																						
ワークシート(ノート)	◎	○	○	◎																																																							
実習の記録・献立	○	◎	○	—																																																							
ペーパーテスト	—	○	—	◎	定期考査																																																						
履修上の注意	<p>○実習後は直ちに記録用紙に記入し、提出してください。</p> <p>○調理実習を行うので、実習費を集めます。</p> <p>○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。</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 ⑤ 食品の選択と取扱い 1 食品の選択 2 食品の衛生と安全 3 食品の安全制度と情報	(30) 2 4 2	○食品の特徴や性質、安全性等に係る関わる制度を学び、目的に応じた選択ができることを目指します。	中間 考 査
	5	(中間 考 査) 第3章 献立と調理 ① 調理の基本 1 調理の目的	1 2	○食品を調理する目的は何かを理解します。 ○食品のおいしさの要因を理解します。	
	6	2 食べ物のおいしさ	2	○調味や調理操作が料理の仕上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学びます。	
	7	3 調理操作 ・調理実習 (飾り切り・蒸しもの・揚げ物料理)	8	○食品の成分、構造、調理性について実験をしながら理解し、おいしく美しく栄養がある調理ができるように学びます。	
		(期末 考 査)	1		・調理の記録 ・自己評価 ・ノート提出 期末 考 査
2 学 期	9	② ライフステージと食事計画 1 食事摂取基準 2 食事バランスガイド 3 ライフステージと栄養	(32) 1 1 6	○献立を作成するために考慮すべきことは何かを考えます。	・献立と評価  中間 考 査
	10	③ 献立作成 1 献立作成の留意点 2 献立作成 ・調理実習(献立作成したものを調理)	2 4	○望ましい献立作成ができる能力を養います。	
	11	(中間 考 査) ④ 様式別の献立と調理・食卓作法 1 日本料理 2 西洋料理 3 中国料理	1 2 2 2	○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身につけます。	
	12	・ビデオ視聴 ・調理実習(和・洋・中)	2 6		
		⑤ 食文化を見つめる 1 食と生活のかかわり (期末 考 査)	2 1		
3 学 期	1	⑥ テーブルコーディネート 1 たのしい食卓をつくろう 2 日本料理のテーブルコーディネート 3 西洋料理のテーブルコーディネート 4 基本的なサービスの方法 ・調理実習 (卒業 試 験)	(8) 4 1 1 1 1 1	○食べる人に配慮したサービスの方法とマナーを身につけます。	・自己評価 ・ノート提出 卒業 試 験