

科目名	フードデザイン	単位数	2単位	学科・学年	農業総合 A専門コース 科 3年																																																							
使用教科書	フードデザイン	教育図書	副教材等																																																									
学習目標	<p>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として栄養、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目標にしています。</p>																																																											
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つまとめり）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">心身ともに健康で豊かな食生活を営む為の食事のあり方を意欲的に追求し、食事を心豊かにおいしく食べるための工夫をしようとしているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>②思考・判断・表現</td> <td colspan="5">豊かな食事をするために食事について総合的に考え、実践できる態度が身についているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>③技能</td> <td colspan="5">基本的な技術の定着とそれを実生活に発展・応用させようとして創意工夫する実践的な態度が身についているかをみます。</td> </tr> <tr> <td>④知識・理解</td> <td colspan="5">豊かな食事をするために必要な内容について理解し、その知識が身についているかをみます。</td> </tr> </table> <table border="1"> <tr> <td rowspan="5">  </td> <td>評価方法\観点</td> <td>①</td> <td>②</td> <td>③</td> <td>④</td> <td></td> </tr> <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>学習ファイルの使用</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> </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	心身ともに健康で豊かな食生活を営む為の食事のあり方を意欲的に追求し、食事を心豊かにおいしく食べるための工夫をしようとしているかをみます。					②思考・判断・表現	豊かな食事をするために食事について総合的に考え、実践できる態度が身についているかをみます。					③技能	基本的な技術の定着とそれを実生活に発展・応用させようとして創意工夫する実践的な態度が身についているかをみます。					④知識・理解	豊かな食事をするために必要な内容について理解し、その知識が身についているかをみます。						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)	◎	◎	—	○	学習ファイルの使用	実習の記録	◎	◎	○	—		ペーパーテスト	—	—	—	◎	定期考査
①関心・意欲・態度	心身ともに健康で豊かな食生活を営む為の食事のあり方を意欲的に追求し、食事を心豊かにおいしく食べるための工夫をしようとしているかをみます。																																																											
②思考・判断・表現	豊かな食事をするために食事について総合的に考え、実践できる態度が身についているかをみます。																																																											
③技能	基本的な技術の定着とそれを実生活に発展・応用させようとして創意工夫する実践的な態度が身についているかをみます。																																																											
④知識・理解	豊かな食事をするために必要な内容について理解し、その知識が身についているかをみます。																																																											
	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)	◎	◎	—	○	学習ファイルの使用																																																						
	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してください。 ○調理実習の際はエプロン・三角巾・手拭き用タオルを持参してください。 ○実習後、直ちに「実習の記録」用紙に記録して提出してください。</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	オリエンテーション	1	○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。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理の記録 ・ 中間考査 ・ 調理の記録 ・ 自己評価 ・ ノート提出 ・ 期末考査
		第2章 栄養素・食品の特徴	51		
	5	1 栄養素の働き	2		
		2 健康に必要な栄養素	2		
	6	1 炭水化物	2		
		2 脂質	2		
	7	・調理実習	8		
1. 洋風料理					
	2. 和風料理				
	(中間考査)	1			
	・基本の切り方練習（1）	2			
	3 たんぱく質	2			
	4 ビタミン	2			
	5 無機質	2			
	・調理実習	2			
	3. 中国料理				
	(期末考査)	1			
	・基本の切り方練習（2）	2			
	6 水、その他	2			
2 学 期	9	・調理実習	4	○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します。 ○食物を調理する目的を理解します。 ○食品の特徴や調理性、加工について理解します。 ○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します。	<ul style="list-style-type: none"> ・ 調理の記録 ・ 中間考査 ・ 調理の記録 ・ ノート提出・自己評価 ・ 期末考査
		4. 洋風料理			
	10	1 栄養の働き	2		
		3 消化・吸収	2		
	11	4 食品の特徴	2		
		(中間考査)	1		
	12	5 食品の加工の目的	5		
		6 食品の選択と取扱い	3		
		・調理実習	4		
		5. 日本料理			
		第3章 調理と献立	9		
		1 調理の基本	2		
	2 ライフステージと食事計画	1			
	3 献立作成	1			
	4 様式別の献立と調理・食卓作法	2			
	5 食文化を見つめる	1			
	6 テーブルコーディネート	2			
	(期末考査)	1			
3 学 期	1	168	9	○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ます。	<ul style="list-style-type: none"> ・ ノート提出・自己評価 ・ 調理の記録 ・ 卒業試験
		1 食事の意義と役割	2		
		2 食を取り巻く現状	2		
		・調理実習	4		
	6. 中国料理				
	(卒業試験)	1			