

| | | | | | | |
|-------------------------|---|--|------|-------|-----------|---------|
| 科目名 | フードデザイン | 単位数 | 2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 | | | |
| 学習目標 | 「家庭総合」の食生活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 | ○ 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。 | | | | | |
| | 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 | 技術の定着とそれを実生活に発展・応用できるよう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) | | ◎ | ○ | — | ○ | |
| 実習の記録 | | ◎ | ◎ | ○ | — | |
| 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 | ○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 | 3 3 | ○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。 ○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。 | ・ノート提出・自己評価 ・ノート提出・自己評価 ・中間考査 ・自己評価 ・プリント提出 ・期末考査 |
| | 5 | | | | |
| | 6 | 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 2 健康に必要な栄養素 1 炭水化物 2 脂質 (中間考査) | 3 6 1 | | |
| | 7 | 食物調理技術検定3級に向けて 理論学習 調理実習 (期末考査) | 6 6 1 | | |
| | | 食物調理技術検定3級受験 | | | ・検定結果 |
| 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 | 4 4 | ○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、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。 ○日常食の調理について知識や技術を習得します。 | ・ノート提出・自己評価 ・調理の記録 ・中間考査 ・ノート提出・自己評価 ・調理の記録 ・期末考査 |
| | 10 | 調理実習 (中間考査) | 8 1 | | |
| | 11 | 5 無機質 6 水、その他 調理実習 | 4 6 | | |
| | 12 | (期末考査) | 1 | | |
| 3 学 期 | 1 2 | 3 消化・吸収の仕組み 1 消化の仕組み 2 食欲 南国園芸野菜を使った料理講習会 | 4 2 2 2 2 | ○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。 ○調理による食品の成分変化を知り、その効果を考えます。 | ・ノート提出・自己評価 ・調理の記録 |
| 3 | (学年末考査) | 1 | ・学年末考査 | | |