

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 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	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	○ 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。					
	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持ち、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・表現・判断	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
ノート提出		◎	○	○	◎	
実習の記録・献立		○	◎	○	—	
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	○実習後は直ちに記録用紙に記入し、提出してください。					

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3章 調理と献立 1 調理の基本 1 調理の目的 2 食べ物のおいしさ 味の相互作用 3 調理操作 ・調理実習 (飾り切り・蒸しもの・揚げ物料理)	2 3 2 6 8	○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。 ○調味や調理操作が料理のでき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に学びます。	・実験結果 ・調理の記録 中間考査 ・実験結果 ・調理の記録 ・自己評価 ・ノート提出 期末考査
	6	(中間考査)	1		
	7	第2章 3 食品の特徴 ・実験(卵・いか・豆・野菜) ・調理実習 (ケーキ・米料理・寒天・ゼラチン料理)	7 4 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		
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	2 2 2	○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 ・視聴の記録 ・調理の記録 中間考査 ・実習の記録 ・自己評価 ・ノート提出 期末考査
	10	3 献立作成 ・調理実習(献立作成したものを調理)	6	○望ましい献立作成ができる能力を養います。	
		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 4 各料理のマナーと基本的なサービス ・ビデオ視聴 ・調理実習(和・洋・中)	1 2 2 16	○各様式の特徴、献立構成、食卓作法を体験学習を通して理解します。○様式に適した献立作成や調理をする能力を養います。	
		(中間考査)	1		
	11	6 テーブルコーディネート	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	1 おいしく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 ・テーブルコーディネート講習会 (期末考査)	2 4 4 2 2 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。	
3 学 期	1	第2章 4 食品加工の目的 1 安全性の向上 ・調理実習 2 栄養性の向上 3 おいしさの向上 (卒業試験)	5 2 2 2 1	○加工食品の目的、加工方法について理解します。 ○保健機能食品がなぜつくられたのかを知り、活用と特徴を理解します。	・自己評価 ・ノート提出 卒業試験