学校番号	C2101

令和５年度　家庭科

科目	フードデザイン	単位数	４	必要Ｓ出席数	８
使用教科書	フードデザイン（実教出版）				
副教材等	なし				

	年間	１範囲	２範囲	３範囲
レポート	１２通	4	4	4
スクーリング	１８回	6	6	6
テスト	２回	○	×	○
課題・実習等	6	2	4	0

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・「食」について広く深く学びます。食品の性質や扱い方を知り、私たちの食生活の問題点に気付き、望ましい「食」のありかたについて考えます。
・レポート作成は、教科書をよく読んで取り組んで下さい。空欄や間違いが多いと再提出になる場合があります。わからないことは質問しに来て下さい。
・スクーリングでは、レポートの内容をより深く理解できるよう講義を行います。
・テストはレポートの問題から出題されます。

2　学習の到達目標

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と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	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。 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。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見いだし、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。	食生活に関する諸問題に関心をもち、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。

- 学習指導要領(第１章第７款の４)に則り、ラジオ・テレビ放送その他の多様なメディアを利用して行う学習による面接指導時間数の免除(面接指導の時間数のうち 10 分の６以内の時間数を免除)の制度を活用する。
- 学年末に５段階で評価する。

4　学習の活動

範囲	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1範囲	食生活と健康、調理の基本、食育	①食事の意義と役割 ②調理の基本 ③料理様式と テーブルコーディネート ④献立の作成 ⑤食育の意義と推進活動 ⑥食品の選択と表示 ⑦食品の衛生と安全	a. 人・食事の役割について理解しようとしている。 b. 日本人の栄養摂取の特徴と問題点を知り、自分の食生活を振り返ることができる。 c. 状況に合わせて、さまざまな調理操作を活用できるようになる。 d. 調理操作の科学的な理由、生鮮食品の旬の意義、食中毒の種類や特徴、予防方法を理解している。	・レポート ・出席カードの設問 ・定期考査	・レポート 出席カードの設問 ・定期考査	・レポート ・出席カードの設問 ・定期考査
2範囲	栄養素のはたらきと食事計画	①食をとりまく現状 ②栄養素のはたらき ③食事摂取基準と食事計画 ④ライフステージと栄養計画	a. 炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質(ミネラル)などの役割、種類について関心を持とうとしている。 b. からだの中で、それぞれの栄養素がどのような働きをしているのかを考えることができる。 c. 「日本人の食事摂取基準」や「４つの食品群による摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画を立てることができる。 d. 栄養素の役割、種類が科学的に理解できる。	・レポート ・出席カードの設問	・レポート ・出席カードの設問	・レポート ・出席カードの設問
3範囲	食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 ②加工食品 ③特別用途食品 ④食品の生産と流通	a. さまざまな加工食品が生まれた背景について関心をもつことができる。 b. 身近な食品の加工について想像することができる。 c. 調理実習や実験と結びつけて知識を生かそうとしている。 d. 食品の特徴、調理性、加工について理解できる。	・レポート ・出席カードの設問 ・定期考査	・レポート ・出席カードの設問 ・定期考査	・レポート ・出席カードの設問 ・定期考査

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度