※令和４年度以降入学生用

学校番号	C4001

令和８年度　家庭科

科目	フードデザイン	単位数	4
使用教科書	フードデザイン新訂版（実教出版）		
副教材等	なし		

	前期	後期
単位数	2	2
レポート	6	6
必要出席回数	4	4
テスト	○	○

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、食をとりまく現状等食生活に関する諸問題を知り、望ましい「食」のありかたについて考えます。
- レポートは、教科書を活用し取り組み、提出期限までに提出しましょう。
- 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。

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し、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。	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２款の５)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)の制度を活用することもある
- 学期末に５段階で評価する

※令和４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	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)
前期	食生活と健康	①食事の意義と役割 ②食をとりまく現状	a．食事は栄養を供給し，生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に，精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。日本の食生活の現状について，問題点が理解できる。現代の食生活の現状について，情報を収集・整理し，考えをまとめることができる。 b．心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め，自分の食生活の現状を判断することができる。 c．自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち，改善しようとする意欲が感じられる。	レポート、定期考査	レポート、定期考査	レポート
	食育	①食育の意義と推進活動	a．食育活動について情報を収集・整理し，考えをまとめることができる。食育基本法の理念を知り，食育に関するさまざまな活動が行われていることを理解できる。 b．食についての課題を見いだし，その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 c．食育の意義と活動に関心を持とうとしている。			
	料理様式とテーブルコーディネート	①料理様式とテーブルコーディネート	a．様式別の食卓構成や食卓作法，供応に伴うマナーを身につけることができる。食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。目的に応じたテーブルコーディネートができる。 b．食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて，目的に応じた適切な選択ができる。 c．日本料理，西洋料理，中国料理など代表的な料理様式について，それぞれの特徴に関心を持とうとしている。季節や行事，食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。			
	調理の基本	①調理とおいしさ ②調理操作 ③調味操作	a．調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している。主な加熱操作と非加熱操作について，食品の調理性や栄養的特徴などと関わらせて理解できる。日常食，行事食，供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。 b．食物のおいしさは，味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており，調味，加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。 c．調理の目的について，安全性，栄養，嗜好，心身の健康などの面から関心を持ち，学ぼうとする意欲が感じられる。			

※令和４年度以降入学生用

前期	フードデザイン実習	①献立作成	a．食事のテーマに応じた献立作成，食品材料の選択と調理，テーブルコーディネートと料理のサービス方法など，一連の流れを計画し実践ができる。 b．具体的な食事テーマを設定し，その目的に応じた献立を考えることができる。 c．食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方，周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。			
後期	栄養素のはたらきと食事計画	①栄養素のはたらき ②食事摂取基準と食事計画 ③ライフステージと栄養	a．炭水化物，脂質，たんぱく質，ビタミン，ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。消化・吸収について理解している。エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解できる。乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴，食生活上の留意事項について理解できる。 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。実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から，適切な食事計画について考えることができる。各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。 c．炭水化物，脂質，たんぱく質，ビタミン，ミネラルなどの種類とはたらき，栄養素の消化のしくみに関心を持とうとしている。機能性成分にはどのようなものがあるか知ろうとしている。食生活の現状とも関わらせながら，「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し，ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。	レポート、定期考査	レポート、定期考査	レポート
	食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 ②食品の生産と流通 ③食品の選択と表示 ④食品の衛生と安全	a．食品の特徴，調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。食品の特徴，調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。食品を衛生的に取り扱うことができる。食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。 b．食品の特性を図表などから科学的に考察できる。輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から，目的に応じて適切な選択ができる。食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。・食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめることができる。 c．食品の特徴や，調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持とうとしている。食品の表示・衛生に関心を持とうとしている。			

※　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