学校番号	1208

平成 31 年度　　指導と評価の年間計画

教科	科目（講座名）	単位数	指導学年	履修の条件
専・家庭	フードデザイン （　フードデザイン乙　）	2	3	フードデザイン（甲） 履修者

使用教科書	副読本等
実教出版「フードデザイン 新訂版」	実教出版「オールガイド食品成分表　2018」

準備物・費用等	必修／選択	全員履修	セット	自由選択	授業形態	講義	実技	実習
実習時：エプロン、三角巾、手拭きタオル 費用：4,000円/1年			○			○	○	○

1．担当者からのメッセージ（学習方法等）

・（乙）では（甲）で学んだ調理の基本を基に、体・心・私と食というテーマにも目を向けます。

・（乙）での調理実習は行事食や各国の食にも取り組み、品数も増えます。安全で衛生な状態は常に心掛けましょう。また現代の食生活から今後の食生活を取り巻く事象、成り立ちや背景も含めて（甲）の発展となります。積極的に取り組みましょう。

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．学習評価（評価規準と評価方法）

観点	a：関心・意欲・態度	b：思考・判断・表現	c：技能	d：知識・理解
観点の趣旨	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとしている。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深めている。また、考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。食生活の問題点や改善方法の情報を収集、整理することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、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。
評価方法	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・実習製作物 ・実技テスト ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・確認小テスト ・実習レポート ・観察等 ・定期考査

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

４．学習の活動

月	単元（題材）	学習内容	主な評価の観点 a	b	c	d	単元（題材）の評価規準	評価方法
4月 ～ 5月 中旬	ﾌｰﾄﾞﾃﾞｻﾞｲﾝ乙を学ぶにあたって 1章 食生活と健康 １節　食事の意義と役割 ２節　食を取り巻く現状 ６章 フードデザイン実習 ＊年間を通して調理実習を行う。 （15回/年） 甲に続く日常食、行事食、様々な調理器具・方法を展開していく。	学習の意義や内容、座学や実習の方法、評価方法の理解 ・なぜ食べるのだろうか ・自分の食生活を振り返ろう ・食の外部化・社会化	○ ○	○ ○	○	○ ○ ○ ○	a.日本の食生活は，戦後大きく変化し、そこから生じた影響に関心をもっている。現代の食生活の問題点、改善点について考えようとしている。食事のテーマにふさわしい食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心がある。 b.自分の食生活の問題点や課題、自給率の変化や食料輸入の現状を把握し、確かな食生活を営むためにはどうすればいいのかを自分なりに考え、まとめている。食品の選択について、環境保全の視点を取り入れて判断することができる。食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を自分なりに工夫している。	授業プリント ワークシート 実習レポート 実技テスト 観察等
5月 下旬 ～ 7月		・食品はどこから来るのか ・食生活と環境 ・これからの食生活 〈7月考査〉	○ ○	○ ○	○	○ ○ ○	c.現代の食生活の問題点、改善方法の情報を収集することができ、多種多様な食品の中から，適切な食品を選択することができる。調理実習において必要な調理の理論と技術の基礎を身に付け、レシピを読み解くことができる。 d.現代の食生活の変化の背景、食生活の多様化とそれにともなう利点や問題点などを理解している。食べることは人の心をつくる場にもなっていることを理解している。調理実習において適切な調理方法が理解できる。	授業プリント ワークシート 実習レポート 実技テスト 観察等 定期考査
8月 下旬 ～ 10月 上旬	５章　料理様式とﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ 2節 ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ 2章　栄養素のはたらきと食事計画 9節 食事摂取基準と食事計画 10節　ﾗｲﾌｽﾃｰｼﾞと栄養計画 6章　ﾌｰﾄﾞﾃﾞｻﾞｲﾝ実習 1節　献立作成	・たのしい食卓をつくろう ＊箸置き製作実習 ・食事摂取基準 ・食事ﾊﾞﾗﾝｽｶﾞｲﾄﾞ ・ライフステージと栄養 ・献立作成の留意点 ・献立作成 ＊野菜たっぷりみそ汁から考える献立	○ ○	○ ○	○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a.各ライフステージにおける栄養素の特徴を知り、それぞれのライフステージに応じた食事計画について考えようとしている。 b.体と栄養の働きを理解し、各ライフステージごとに適した食事計画について判断することができる。 c.テーマに沿った献立を立てることができる。 d.各ライフステージの栄養について理解している。	確認小テスト 授業プリント ワークシート 実習レポート 観察等

10月 中旬 ～ 12月	2章　栄養素の はたらきと 食事計画 8節　消化と吸収	・消化の仕組み ・食欲 〈12月考査〉	○	○	○	○ ○	a.健康維持のために必要なことを考えようとしている。 b.栄養素の代謝経路、食品に必要な要素について考えを深めている。 c.栄養素の代謝経路、食品に必要な要素を理解し、日常生活に取り入れることができる。 d.栄養素の代謝経路、食品に必要な要素について理解している。	確認小テスト 授業プリント ワークシート 実習レポート 観察等 定期考査
1月 ～ 2月	7章　食育 1節　食育の意義 と推進活動	・食育基本法 ・家庭、地域、 企業における 食育の推進 〈2月考査〉	○	○ ○	○ ○	○ ○ ○	a.食育について主体的に考えようとしている。 b.それぞれの時代の問題点について考えを深めている。 c.近年の食生活の実態情報を収集・整理することができる。 d.法律の目的や概要を理解している。	確認小テスト 授業プリント ワークシート 実習レポート 観察等 定期考査

＊は実習等を意味する。