

学校番号	2004
------	------

令和4年度 (専) 家庭科

教科	(専) 家庭	科目	フードデザイン	単位数	2 単位	年次	2 年次
使用教科書	フードデザイン 新訂版 (実教出版)						
副教材等	オールガイド食品成分表 2022 (実教出版)						

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

現代の食生活について、広い視野で理解ができるようにする。授業形態を主体的に取り組めるものとする。実習など体験的学習を通して技術の向上と理解を深める。

2 学習の到達目標

先人が築きあげてきた食文化に触れ、既存の文化を受け継ぎつつ、これから安全で健康な生活を作り上げていくことのできる能力と態度を養う。また、世界の食文化を通し、異文化理解を深める。

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ます。	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ます。	主体的に食生活を営むために必要な食品の選択、調理、食生活の管理などの技術を調理実習を通して身に付けています。	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ます。
評価方法	・ワークシート等の記述 ・授業に向かう姿勢 ・レポートの作成や発表	・ワークシートの記述 ・レポートの作成や発表 ・定期考査の結果	・実習の技能 ・定期考査の結果 ・ワークシート等の記述	・定期考査の結果 ・ワークシート等の記述 ・レポートの作成や発表

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。

※令和3年度以前入学生用

4 学習の活動

学 期	単 元 (学 習 項 目)	学習内容	主な評価の観点				単元の評価規準 (生徒の到達目標)	評価方法
			a	b	c	d		
1 学 期	食生活と健康・調理の基本	食事の意義と役割 食品の衛生と安全	○	○			a. 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。 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. 食品の衛生を踏まえた適切な調理ができるようとする。 d. 食品の特徴、調理性、加工について理解できる。	ワークシート レポート 観察等
		調理の目的・食品の調理操作			○	○		
	栄養素のはたらきと食事計画	栄養素の役割 1. 炭水化物 2. 脂質 3. たんぱく質 食品の特徴 穀類 いも類 油脂類 卵 魚介類 肉類 豆類	○	○	○		a. 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つこととし、知識を習得することができる。 b. 体の中で、それぞれの栄養素がどのような働きをしているのか、また、その栄養素を含む食品を考えることができる。 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. 栄養素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。	ワークシート レポート 観察等
フードデザイン実習	日本料理 西洋料理 中国料理		○	○	○		a. 協力して片づけができる b. 各料理に合った盛り付けや、目的にあった食卓を整えることができる。 c. 食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱うことができる。 d. 献立に適した食品を選択し、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができるようになる。	ワークシート レポート 観察等
	期末考查			○	○	○		定期考查

※令和3年度以前入学生用

2 学 期	栄養素のはたらきと食事計画	4. ビタミン	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> a. 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つとし、知識を習得することができる。 b. 体の中で、それぞれの栄養素がどのような働きをしているのか、また、その栄養素を含む食品を考えることができる。 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. 栄養素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。 	ワークシート レポート 観察等
		5. 無機質						
		食品の特徴						
3 学 期	フードデザイン実習	牛乳・乳製品	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> a. 協力して片づけができる。 b. 各料理に合った盛り付けや、目的にあつた食卓を整えることができる。 c. 食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱うことができる。 d. 献立に適した食品を選択し、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができるようにする。 	ワークシート レポート 観察等
		野菜類						
		果物類						
	期末考査	調味料 香辛料	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		定期考査
		日本料理						
		西洋料理						
		中国料理						
		その他の国の料理						
	フードデザイン実習	日本の行事食	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		定期考査
		期末考査						
		日本料理・西洋料理・中華料理の特徴と献立・食卓作法		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<ul style="list-style-type: none"> a. 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つとしている。 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. 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。 d. 食事を心豊かにおいしく食べるためには、食品の選択と食品の衛生と安全についての知識が必要であることを理解できる。 	ワークシート レポート 観察等
		献立作成		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
		食品の選択と取り扱い		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		
		期末考査		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		

※ 表中の観点について a:関心・意欲・態度
c:技能

b:思考・判断・表現
d:知識・理解