

教科	科目名	単位数	学年	学科またはコース	履修
家庭科	フードデザイン	2	2	園芸福祉科	全員

(1) 科目のねらい

科目のねらい	小・中・高等学校（家庭総合の食分野）の学習の内容を踏まえ、ここでは“個人で家族の食事を準備できる能力と態度”を育成します。3年次には食文化・行事食などの供応食への応用・状態別の食事を用意出来る能力と態度へステップアップします。その基礎となる学習です。
使用教材など	教科書： フードデザイン 新訂版（実教出版） 資料： 基本マスター フード&クッキング（実教出版） 家庭科問題集基礎編（全国高等学校家庭科教育振興会）

(2) 年間予定

期	月	時数	学 習 内 容	学習のポイント
一 学 期	4	6	★知識的学習 フードデザインを学ぶにあたって・ 実習の約束事	★知識的学習・・・ 第4章 調理の基本 ・調理の目的 ・調理への心構え（服装・爪） ・調理操作について計量したり各種の切り方の名称を覚えることで調理実習をスムーズに行う準備学習をする。 第1章 食生活と健康 ・自分の食行動から現在の状況を考えるだけでなく、将来罹患する可能性のある生活習慣病について考察する 第2章 栄養素の働きと食事計画 ・毎日摂取している食べ物の必要性が理解出来るように、栄養素の学習する ・栄養素については五大栄養素の代謝経路と水について学習する。
	5	8	第4章 ・調理とおいしさ	
	6	6	第1章 食事の意義と役割	
二 学 期		テ1	第2章 栄養素の役割	★技術的学習 第4章 調理の基本 第3章 食品の特徴・表示・安全 第6章 フードデザイン実習 ・調理実習は、調理操作や調理手順について、的確な技術を身につけるため一人で行なう。 ・実習を通し食品の特徴について理解を深める。
	7	6	炭水化物	
	8	4	たんぱく質	
	9	6	・おにぎり	
	10	6	・お浸し ・だし巻き卵	
	11	8	修学旅行で訪れる関西の食事について、調べ物学習を行います。調べたものを各自A4用紙にまとめます。	
三 学 期	12	4	脂質	一食分の献立 和風献立2回 洋風献立2回 中華献立1回
	1	8	ビタミン ミネラル	
	2	4	水	
		テ1	消化と吸収 ライフステージと 食事計画	

(3) 評価の観点

	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
観 点 の 趣 旨	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的にかつ協働的に取り組む態度を養う	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見する。 その課題を合理的かつ創造的に解決する力を養う	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて関連する技術を身に着ける	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解する
主 た る 評 価 方 法	服装・爪・マスクの着装状況 実習中の行動の観察 記述の点検 (ノート・学習プリント) 発言回数	行動の観察 (記述内容の点検) (作品の評価)	家庭科技術検定 3級評価基準 実技テスト	記述の確認 小テスト 定期テスト

(4) 評価項目・評価点など

評価項目・学習にあたって・評価点	
定期テスト 実技テスト	定期テストは4回。実習の内容も筆記テストに出題します 実技テストはその内容をあらかじめ示します。授業で1度行いますが、各自自宅練習により、確実に技術を定着させてください。
ノート 学習プリント	ノート：板書事項は、正確に丁寧な字で写しましょう。 調理実習のプリントは、汚さずに丁寧な字で記入し、提出します。
課題提出	基本的に、実習日の翌日を提出日に設定します。教科係に提出して下さい。 調理実習の感想記入は、味覚の感想だけでなく成功・失敗の原因分析など科学的に記入し、課題が明確になるような内容を期待しています。
授業参加状態	授業中の発問には積極的に考えて答えましょう。 実習では、服装（白衣・三角巾）爪の点検を行います。身支度を整えて参加します。安全面を考慮し、一人での実習を基本とします。自ら動かないと料理は完成しません。