

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	3	3	園芸福祉科	選択

(1) 科目のねらい

科目のねらい	昨年度学習した内容を踏まえ、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を育成することを目的としています。
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	7	★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	★技術的学習	★知識的学習・・・ ・実習で失敗はつきものです。しかし何故失敗したか自分で考えた内容を明記することが出来るよう積極的に学習して下さい。 ・受験希望する人もしない人も、技術検定食物調理2級レベル内容の問題を解けるように学習しましょう。
	5	8	第2章 ・食事摂取基準と 食事計画	第4章 調理操作	
	6	11 テ1	・ライフステージと 第6章 ・献立作成	ひき肉料理 焼き物の特徴 17歳男子の弁当	
二学期	7	9	第3章 ・食品の特徴と性質 ・食品の生産と流通・ 選択と表示 ・食品の衛生と安全	一食分の献立 和風献立4回 洋風献立4回 中華献立3回 実技テスト リンゴの皮むき	★技術的学習 ・家庭科技術検定食物調理2級受験を目指します。(希望者) ・調理操作や調理手順について、しっかり技術を身につけるために一人で実習することを基本とします。 ・実習を通して食材の扱い方について理解を深めます。 ・実習を通して調理操作の基本を身につけ実践する態度を培いましょう。
	8	6			
	9	9			
	10	9			
三学期	11	13 テ2			
	12	8 6 テ1	自由献立で、おもてなし ・テーブルコーディネート実習 ・鶏肉を使った料理		

(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付ける	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。実技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。授業で一度行いますが、各自自宅練習により、確実に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。