

高等学校 令和4年度（2学年用） 教科 家庭 科目 フードデザイン

教科： 家庭 科目： フードデザイン 単位数： 2 単位
 対象学年組： 第 2 学年 1 組～ 2 組

使用教科書：（（教育図書） フードデザイン cooking&arrangement ）

教科 家庭 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。

【知識及び技能】生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上

と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 フードデザイン の目標： 習得した知識と技術を活用し、食生活を総合的にデザインするとともに、家庭や地域において食育を推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成すること。

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
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・系統的に理解するとともに関連する技術・情報を収集・整理することができる。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決に向けて考察し、工夫する。	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かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学 期	第1章 健康と食生活 食事の意義と役割 食を取り巻く現状 【知識及び技能】 ・食事の意義と役割について理解するとともに、食習慣、栄養状態、食料事情、などの視点で我が国の食生活の現状と課題を把握し、関連する情報を収集・整理できる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて他者と意見交換しながら考察できる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	・教材 教科書、資料集、ワークシート、フラッシュカード、パワーポイント	【知識・技能】 ・食事の意義と役割及び我が国の食生活の現状について理解しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【思考・判断・表現】 ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて他者と意見交換しながら考え、工夫しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【主体的に学習に取り組む態度】 ・健康と食生活について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしているか。(ワークシート/行動観察)	○	○	○	5
	調理実習	・指導事項 出汁、味噌汁、ごはん 親子丼 水ようかん	・出汁をとったり炊飯など基本的な調理操作が出来るか。(行動観察) ・季節感のある料理や甘味を理解し、調理することが出来るか。(行動観察) ・安全を考慮し、衛生的に調理実習に臨んでいるか。(行動観察)	○	○	○	8
	第2章 栄養素・食品の特徴 栄養素の働き 健康に必要な栄養素 【知識及び技能】 ・基本となる栄養素の炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質などの機能と代謝及び水の生理的機能について理解している。 ・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理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食品の性質と目的に応じた加工、貯蔵の方法や食品の表示について、目的に応じた適切な選択ができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食品の特徴や調理上の性質の変化など、講義で学んだことを調理の学習と相互に関連を図りながら理解し、実際の調理で生かそうと考え、工夫している。	・教材 教科書、資料集、ワークシート、フラッシュカード、パワーポイント	【知識・技能】 ・基本となる栄養素の炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質などの機能と代謝及び水の生理的機能について理解しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) ・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理解しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【思考・判断・表現】 ・食品の性質と目的に応じた加工、貯蔵の方法や食品の表示について、目的に応じた適切な選択ができるか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品の特徴や調理上の性質の変化など、講義で学んだことを調理の学習と相互に関連を図りながら理解し、実際の調理で生かそうと考え、工夫しているか。(ワークシート/行動観察)	○	○	○	8
定期試験				○	○		1

2 学期	第2章 栄養素・食品の特徴 食品の特徴 食品加工の目的 【知識及び技能】 ・基本となる栄養素の炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質などの機能と代謝及び水の生理的機能について理解している。 ・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理解している。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食品の性質と目的に応じた加工、貯蔵の方法や食品の表示について、目的に応じた適切な選択ができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食品の特徴や調理上の性質の変化など、講義で学んだことを調理の学習と相互に関連を図りながら理解し、実際の調理で生かそうと考える、工夫している。	・教材 教科書、資料集、ワークシート、フラッシュカード、パワーポイント	【知識・技能】 ・基本となる栄養素の炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、無機質などの機能と代謝及び水の生理的機能について理解しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) ・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理解しているか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【思考・判断・表現】 ・食品の性質と目的に応じた加工、貯蔵の方法や食品の表示について、目的に応じた適切な選択ができるか。(定期試験/ワークシート/行動観察) 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品の特徴や調理上の性質の変化など、講義で学んだことを調理の学習と相互に関連を図りながら理解し、実際の調理で生かそうと考える、工夫しているか。(行動観察)				24
	調理実習	・指導事項 鮭のムニエル ミートソースパスタ ハンバーグ	・基本的調理操作が出来るか。(行動観察) ・限られた時間の中で、逆算をしながら調理操作を行うことが出来るか。(行動観察) ・安全を考慮し、衛生的に調理実習に臨んでいるか。(行動観察)				8
	定期考査			○	○		1
3 学期	第3章 調理と献立 様式別の献立と調理・食卓作法 食文化を見つめる テーブルコーディネート 【知識及び技能】 ・我が国や世界の食文化を理解するとともに、食事のテーマに応じた調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 ・日常の食卓の工夫をはじめ、代表的な料理様式とともに自らの食生活をより豊かにするために考える、工夫している。 【学びに向かう力、人間性等】 ・世界の食文化について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ共同的に取り組もうとしている。	・教材 教科書、資料集、ワークシート、フラッシュカード、パワーポイント	【知識・技能】 ・我が国や世界の食文化を理解するとともに、食事のテーマに応じた調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について、基本的な考え方や方法を理解し、関連する技術を身に付けているか。 【思考・判断・表現】 ・日常の食卓の工夫をはじめ、代表的な料理様式とともに自らの食生活をより豊かにするために考える、工夫しているか。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・世界の食文化について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ共同的に取り組もうとしているか。				8
	調理実習	・指導事項 ピザ、ミネストローネ スコーン、ジャム、ロイヤル ミルクティー	・基本的調理操作が出来るか。 ・安全を考慮し、衛生的に調理実習に臨んでいるか。(行動観察) ・その国の食文化を理解した上で、調理操作にあたることが出来るか。(ワークシート/行動観察)				6
	定期考査			○	○		1
							合計 70