

第四商業高等学校 教科・科目

家庭科・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 3 学年 A 組～ E 組

使用教科書：（ フードデザイン 教育図書 ）

科目 フードデザイン の目標：健康で安全な食生活を送れるように学習する

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【関心・意欲・態度】
・栄養素の役割や種類を理解させる。 ・調理過程ごとに調理目的があることを理解させる。 ・季節感を出す食材や食卓のコーディネート、調理法があることを理解させる。	・グラフの読み方がわかり、健康的な食生活について考える力を養う。 ・テーマに沿った献立を建てることができ、食べる人に配慮したサービスの方法が判断できる。 ・衛生面に配慮して準備や片づけができる。	・栄養素の大切さと身体内での働きについて関心を持たせる。 ・様々な調理操作を試させる。 季節の献立や季節感を出す調理方法について、関心、意欲を持たせる。

	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	栄養摂取状況、食の諸問題について、正しい知識を身につける。	食事の意義と役割 食を取り巻く現状	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	4
	食物摂取の必要性や健康を維持するために必要な栄養摂取量、消化吸収の課程について理解する。	栄養素の働き 健康に必要な栄養素	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	6
	様々な食品について、特徴とその調理性、加工について理解する	食品の特徴 食品の取り扱い	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	8
	調理は食品を食事の目的に合うように作り変えることであると理解する。	調理の基本	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	8
	調理器具や調理の方法を知ること で、実際の調理をする前の下地作りを行う	調理の基本	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	8
	献立を作成する際の留意点を理解し、のぞましい献立作成ができる能力を身につける	献立作成	・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	8
2 学期	日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な献立作成ができるようにする。 作成した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。 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ようにする。 主な調理操作を習得することにより、能率よくおいしい料理を作ることができるようにする。 閑僚理にあった盛り付けや、目的にあった食卓を整えることができる。	献立作成	・実習の準備、片付け ・レポート提出 ・グループワーク ・授業ノートの制作 ・理解度テスト	○	○	○	18
3 学期	(2学期からの継続)	(2学期からの継続)	(2学期からの継続)	○	○	○	4
							合計
							70