

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：食生活を総合的にデザインするとともに、食育を推進し食生活の充実向上をはかる。

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【関心・意欲・態度】
栄養、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を身に付ける。	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する力を養う。	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養う。

	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、望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。 関係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。	調理の基本 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
	(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
3 学期	1年間の振り返り、まとめ						合計
							70