

科目 フードデザイン

单位数： 2 单位

使用教科書：（フードデザイン

の目標：

人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それに係る技能を身に付けるようにする。

家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

の目標：

	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	<b>A 食生活と健康</b> <b>【知識及び技能】</b> ・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、食の安全と環境との関わりなどの視点で、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・整理する。 <b>【思考力、判断力、表現力等】</b> ・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考察する。 <b>【学びに向かう力、人間性等】</b> ・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に取り組む。	<b>【指導事項】</b> ・食事の意義と役割 ・食を取り巻く現状  <b>【教材】</b> ・教科書 ・ワークシート	<b>【知識・技能】</b> ・食事の意義と役割について理解し、食生活の現状と課題を把握し、関連する情報を収集・整理することができたか。 <b>【思考・判断・表現】</b> ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けた工夫などについて考察することができたか。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・健康と食生活について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	5
	<b>B 栄養素のはたらきと食事計画</b> <b>【知識及び技能】</b> ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、栄養、食品、献立などについて理解し、関連する技術を身に付ける。 <b>【思考力、判断力、表現力等】</b> ・ライフステージに合わせて、栄養バランスの整った食事計画を考察し、工夫する。 <b>【学びに向かう力、人間性等】</b> ・栄養バランスの整った食事計画について自ら学び、主体的に取り組む。	<b>【指導事項】</b> ・栄養素の働き ・ライフステージと栄養 ・食事摂取基準と食事計画  <b>【教材】</b> ・教科書 ・ワークシート	<b>【知識・技能】</b> ・栄養、食品、献立などについて理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 <b>【思考・判断・表現】</b> ・栄養バランスの整った食事計画を考察し、工夫することができたか。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・栄養バランスの整った食事計画について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	15
	<b>C 食品の特徴・表示・安全</b> <b>【知識及び技能】</b> ・食品の特徴、安全な食品の選択の仕方、衛生的な取り扱い方を理解する。 <b>【思考力、判断力、表現力等】</b> ・食品の生産、流通、安全性などの現状について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。 <b>【学びに向かう力、人間性等】</b> ・食品に関わることについて自ら学び、主体的に取り組む。	<b>【指導事項】</b> ・食品の特徴と性質 ・食品の生産と流通 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全  <b>【教材】</b> ・教科書 ・ワークシート	<b>【知識・技能】</b> ・食品の特徴、安全な食品の選択の仕方、衛生的な取り扱い方を理解することができたか。 <b>【思考・判断・表現】</b> ・食品の生産、流通、安全性などの現状について考察し、工夫することができたか。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・食品に関わることについて自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	8

2 学 期	D 調理の基本 【知識及び技能】 ・切り方、調味、加熱等の調理操作など、調理に必要な知識と技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 ・安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・調理に主体的に取り組む。	【指導事項】 ・調理操作 ・調味操作  【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識・技能】 ・調理に必要な知識と技術を身に付けることができたか。 【思考・判断・表現】 ・安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・調理に主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	20
	E 料理様式とテーブルコーディネート 【知識及び技能】 ・食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、料理様式とテーブルコーディネートについて理解し、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 ・料理に応じたテーブルコーディネートや食卓の装飾を工夫できる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・料理様式やテーブルコーディネートについて自ら学び、主体的に取り組む。	【指導事項】 ・料理様式と献立 ・テーブルコーディネート  【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食器やクロス等の小物など	【知識・技能】 ・料理様式とテーブルコーディネートについて理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 【思考・判断・表現】 ・料理に応じたテーブルコーディネートや食卓の装飾を工夫できたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・料理様式やテーブルコーディネートについて自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	6
	F フードデザイン実習 【知識及び技能】 ・食事のテーマに応じた献立作成と調理について、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る。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む。	【指導事項】 ・献立作成 ・調理実習  【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識・技能】 ・食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 【思考・判断・表現】 ・食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	10
3 学 期	G 食育 【知識及び技能】 ・食育を推進することの重要性を理解し、家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 ・家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・食育と食育推進活動について自ら学び、家庭や社会の人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、食育の推進に主体的に取り組む。	【指導事項】 ・食育の意義と課題  【教材】 ・教科書 ・ワークシート	【知識・技能】 ・食育を推進することの重要性を理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 【思考・判断・表現】 ・家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、考察し、工夫することができたか。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食育と食育推進活動について自ら学び、食育の推進に主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	6
							合計 70

