

教科： 家庭 科目： 3年自由選択 フードデザイン 単位数： 2 単位

対象学年組： 第 3 学年 A 組～ C 組

教科担当者： ()

使用教科書： (教育図書「フードデザイン」)

教科 家庭 の目標：

【知識及び技能】 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ようにする。

【思考力、判断力、表現力等】 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。

【学びに向かう力、人間性等】 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推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 3年自由選択 フードデザインの目標：

【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、関連する技術を身に付けるようにする。	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	感	配当 時数
1 学 期	健康と食生活 【知識及び技能】□ 健康と食生活、調理の基本について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】□ 健康と食生活、調理の基本について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】□ 健康と食生活、調理の基本について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・食事の意義と役割について学ぶ ・食生活の現状と課題について学ぶ ・栄養素の役割について学ぶ ・調理器具・調理操作の基本について学ぶ ・食中毒の原因について学ぶ	【知識及び技能】 健康と食生活、調理の基本について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 健康と食生活、調理の基本について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 健康と食生活、調理の基本について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	栄養素の働き 【知識及び技能】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	5大栄養素の働きと特徴について学ぶ フードデザイン実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して調理する	【知識及び技能】 栄養素の働き、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 栄養素の働き、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養素の働き、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	8
	栄養素の働き 【知識及び技能】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】□ 栄養素の働き、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	5大栄養素の働きと特徴について学ぶ フードデザイン実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して調理する	【知識及び技能】 栄養素の働き、フードデザイン実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 栄養素の働き、フードデザイン実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養素の働き、フードデザイン実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	8
	定期考査 まとめ			○	○		2

