

高等学校 令和6年度（3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 3 学年 A 組～ E 組

教科担当者：

使用教科書：（ 家庭703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の食育の推進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：

【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、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を得得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	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、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。

	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	1章 食生活と健康 【知識及び技能】 現代の食に関する問題点を把握させる。健康維持のために食事がどのように大切なかを理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 自分の食生活の現状についてレポート等を通して発表する力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識・技能】 日本の食生活の現状について、問題点が理解できる。 【思考・判断・表現】 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。	○	○	○	6
	2章栄養素のはたらきと食事計画 【知識及び技能】 五大栄養素の種類と働き、消化・吸収、アミノ酸スコアについて理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 各種栄養素の特徴と体内ではたらき、代謝について知り、考えを深め、表現する力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 五大栄養素の種類とはたらき、栄養素の消化について、意欲を持って考えようとする態度を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識・技能】 五大栄養素の種類とはたらきについての知識を得得することができる。消化・吸収について理解している。食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。 【思考・判断・表現】 からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 五大栄養素の種類とはたらき、栄養素の消化のしくみに関心を持とうとしている。	○	○	○	8
	3章 食品の特徴・表示・安全 【知識及び技能】 様々な食品について、それぞれの特徴を把握する。 【思考力、判断力、表現力等】 様々な食品の調理性を実験を通して学び、調理に生かせるようにする。 【学びに向かう力、人間性等】 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持ち、意欲を持って考えようとする態度を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識・技能】 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の知識を得得することができる。 【思考・判断・表現】 食品の特性を図表などから科学的に考察できる。食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。	○	○	○	10
	定期考査			○	○		1
2 学 期	4章 調理の基本 【知識及び技能】 調味、調理に関する基本的な知識を得得させる。 【思考力、判断力、表現力等】 計量の方法、食品の切り方、調理方法の基礎、加熱調理器具ごとの特徴などについて、具体的な知識と技術を身につけさせる。 【学びに向かう力、人間性等】 調理の目的について意欲を持って考えようとする態度を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識・技能】 主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる。 【思考・判断・表現】 調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがり大きく影響することを実験を通して観察し、考察することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。	○	○	○	16
	6章 フードデザイン実習 【知識及び技能】 日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 【思考力、判断力、表現力等】 基礎的な題材から始めて、段階的に調理技術の向上をはからせる。 【学びに向かう力、人間性等】 自分および家族の健康を考えた献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりについて知り、意欲・関心を持って実践することができる。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識・技能】 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について、理解できる。 【思考・判断・表現】 具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	○	○	○	16
	定期考査			○	○		1

3 学 期	5章 料理様式とテーブルコーディネート 【知識及び技能】 日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 様式ごとのテーブルコーディネートの特徴を考え、実践させる。 【学びに向かう力、人間性等】 様々な料理様式について関心を持ち、食卓を演出しようとする意欲・関心を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識及び技能】 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。 【思考力、判断力、表現力等】 食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、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】 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持つようとしている。	○	○	○	8
	7章 食育 【知識及び技能】 食育基本法の内容について理解させる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見いだし、食育活動について考える力を養う。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持つとし、実践する態度を養う。	・指導事項 ・教材 ・一人1台端末の活用 ・調理実習 等	【知識及び技能】 食育活動について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 【思考力、判断力、表現力等】 食についての課題を見いだし、その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 食育の意義と活動に関心を持つようとしている。	○	○	○	4
							合計
							70