

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	学年	3年	単位数	2
準教科書			副教材	生活学 Navi 資料+成分表 2023 (実教出版)			

## 1 担当者からのメッセージ

この科目は、習得した知識と技術を活用し、食生活を総合的にデザインするとともに、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成することをねらいとしています。

## 2 学習の到達目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、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担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 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。
- (2) 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。
- (3) 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。

## 3 学習計画

		単元名 (学習項目)	学習内容 (ねらい)		
前期	前期 中間	・食生活と健康 ・調理の基本 調理操作 ・栄養素のはたらきと食事計画	フードデザイン実習	・食事の意義と役割を理解し、日本の現状を知るとともに、豊かな食生活について考える。	・年間を通して、調理実験及び調理実習を行い、食品の取り扱い方、基本的な調理技術について理解する。 ・実験や実習では、材料準備から片付けまで意欲的に活動できる。 ・食品や栄養のビデオを視聴し、豊かな食生活について広く深く考える。
	前期 期末	からだのしくみと食べ物～ライフステージと栄養計画 ・食品の特徴・表示・安全 食品の特徴と性質 食品の生産と流通		・健康の保持増進のために、栄養素の機能と代謝、各ライフステージの栄養の特徴を理解する。 ・食品それぞれの調理上の性質やその特徴を理解する。 ・食品の生産と流通加工について理解し賢く食品が選択できる。	
後期	後期 中間	・調理の基本 調理とおいしさ 調味操作 ・食品の特徴・表示・安全 食品の選択と表示 食品の衛生と安全 ・料理様式とテーブルコーディネート 料理様式と献立		・食品の衛生と安全について理解する。 ・食品の適切な選択と保存方法について理解する。 ・和洋中の料理様式について、それぞれの特徴をつかむ。	
	学年末	テーブルコーディネート ・食育	・料理様式におけるマナーの知識を理解する。 ・家庭や地域における食育推進活動の課題を把握する。		

## 4 観点別評価

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
食事の意義と役割について理解するとともに、栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付ける。	自分自身の食生活や食環境が大きく変化している現状について思考を深める。	食の役割に関心をもち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身に付ける。

## 5 評価方法

計70時間(50分授業)

出席状況、授業態度、定期考査、実技テスト、提出物(学習プリント・課題)

知識・技能…40% 思考・判断・表現…30% 主体的に学習に取り組む態度…30%