

対象クラス	2年 生活文化科	単位数	2
使用教科書	フードデザイン 新訂版 (実教出版)		
使用副教材	生活学Navi 資料+成分表 (実教出版)		

「フードデザイン」はこんな科目です。

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を身に付けることを目標としています。

科目の到達目標（目標とする検定等）

- ・食品、献立、調理に関する知識と技術を身に付けます。
- ・全国家庭科技術検定食物調理2級程度の日常食の調理に関する基本的な知識と技術を身に付けます。

評価の観点	評価規準・評価内容	評価方法等
関心・意欲・態度	・食品や献立・調理について関心があり、積極的に授業や実習に取り組んでいく姿勢がみられるか。	授業態度 発展学習の取組状況・提出物
思考・判断・表現	・食品や調理について理解し、年齢に応じた食事を考えることができる力を身に付けているか。 ・食品の特徴を生かした調理ができるか。	定期考査 実習への取組状況・提出物
技能	・食品の特徴を生かした日常食の献立作成ができるか。 ・日常食の調理ができるか。	実習への取組状況・提出物 実習作品
知識・理解	・食品の特徴、調理上の性質および調理による変化について理解しているか。	定期考査 提出物

学習計画（どのような内容を、どの時期に学ぶのか）

	単元名	学習内容	学習活動のねらい
前期中間	3章 食品の特徴・表示・安全 【前期中間考査】	・オリエンテーション 1節 食品の特徴と性質 1 穀類 4章 調理の基本 ＜第1・2回調理実習＞ 3 砂糖 ＜第3回調理実習＞	・1年間の学習の目的を理解する。 ・穀類の特徴と性質について理解する。 ・食品の調理上の性質などを理解する。 ・調理の目的や調理操作、調味操作について理解し、安全に配慮して日常食の調理ができる。 ・砂糖の特徴と性質について理解する。
前期期末	【前期期末考査】	6章 フードデザイン実習 ・日常食の献立作成 ＜第4回調理実習＞	・安全に配慮して日常食の献立作成と調理ができる。
後期中間	【後期中間考査】	5 種実類 ＜第5回調理実習＞ ＜第6回調理実習＞ ＜第7回調理実習＞ ＜第8回調理実習＞ 14 油脂類 ＜第9回調理実習＞ 15 かんてん・ゼラチン	・種実類の特徴と性質について理解する。 ・油脂類の特徴と性質について理解する。 ・かんてん・ゼラチンの特徴と性質について理解する。
後期期末	【学年末考査】	16 し好食品 ＜第10回調理実習＞ 17 調味料・香辛料 ＜第11回調理実習＞ 18 加工食品と加工方法 19 特別用途食品と保健機能食品 3章食品の特徴・表示・安全 3 食品の選択と表示 4 食品の衛生と安全	・し好食品の特徴と性質について理解する。 ・調味料・香辛料の特徴と性質について理解する。 ・加工食品と加工方法の特徴と性質について理解する。 ・特別用途食品と保健機能食品の種類と特徴について理解する。 ・食品の選択ために必要な知識を身に付ける。 ・食品の衛生と安全について理解する。

