

対象クラス	3年 生活文化科	単位数	2
使用教科書	フードデザイン (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)

- ・料理様式の特徴と献立、食卓構成と作法について学び、目的や条件に応じて献立を作成する知識を身に付けます。
- ・テーブルコーディネートについて学び、日常生活において実践する力を身に付けます。
- ・調理実習を通して、調理に関する基本的な知識と技術を身に付けます。
- ・全国家庭科食物調理技術検定1級程度の献立を作成する力や調理技術の定着を図ります。

評価の観点	評価規準・評価内容	評価方法等
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各国の食文化に興味をもち意欲的に取り組んでいるか。</li> <li>・実習に意欲的に取り組んでいるか。</li> </ul>	授業態度、実習への取組 実習ノート、提出物の提出状況
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> <li>・目的に応じた献立、テーブルコーディネートが考えられているか。</li> <li>・目的に応じたテーブルコーディネート、配膳ができているか。</li> </ul>	提出課題 実習作品
技能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各料理や供応食としての調理技術を身に付けたか。</li> <li>・衛生と安全に配慮して実習を行っているか。</li> </ul>	実習への取組 提出課題
知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各国の料理の特徴、献立構成及び調理法について理解しているか。</li> <li>・供応食の献立について理解しているか。</li> <li>・テーブルコーディネートに関する基礎知識を理解しているか。</li> </ul>	定期考査 献立表

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	第5章 料理様式とテーブルコーディネート  <b>【前期中間考査】</b>	1節 料理様式と献立 1 日本料理の様式と献立 <第1・2回調理実習>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の特徴について理解を深め日本の食文化に興味をもつ。</li> <li>・日本料理の献立構成・調理法を知り、実践する。</li> <li>・供応食の献立作成および調理ができる。</li> </ul>
前期期末	第5章 料理様式とテーブルコーディネート  <b>【前期期末考査】</b>	2 西洋料理の様式と献立 <第3・4・5回調理実習>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の特徴について理解を深め、西洋の食文化に興味をもつ。</li> <li>・西洋料理の献立構成・調理法を知り、実践する。</li> </ul>
後期中間	第5章 料理様式とテーブルコーディネート  <b>【後期中間考査】</b>	3 中国料理の様式と献立 <第6・7・8回調理実習> 2節 テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中国料理の特徴について理解を深め、中国の食文化に興味をもつ。</li> <li>・中国料理の献立構成・調理法を知り、実践する。</li> <li>・食事のテーマにふさわしい食卓について理解し、目的に応じた選択と取り扱いができる。</li> </ul>
後期期末	第7章 食育  <b>【学年末考査】</b>	1節 食育の意義と推進活動  <第9・10回調理実習>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の重要性について理解し、食育を推進する活動に興味をもつ。</li> </ul>