

フードデザイン

対象クラス	第1学年 生活デザイン科	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(実教出版)		

「フードデザイン」とはこんな科目です。
 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)
- ・食事の意義と役割について学び、現代の食生活の問題点や自分の食生活の問題点について課題を見だし改善充実しようとする態度を育てます。
 - ・栄養素の種類と働きや食事摂取基準について学び、自分の食生活への興味関心を高め改善する能力を身に付けます。
 - ・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。

評価の観点	割合	評価規準・評価内容	評価の場面・方法等
知識・技能(技術)	4	・栄養や食品、調理などについて体系的・系統的に理解しているか。 ・調味料の計量や食品の切り方を理解し、日常食を調理することができるか。	・定期考査 ・提出物 ・実習への取組 ・実習作品・実習ノート
思考・判断・表現	3	・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課題を見つけ、思考を深めているか。	・提出物 ・定期考査
主体的に学習に取り組む態度	3	・食生活の充実向上を目指して、主体的に課題解決しようとしているか。 ・意欲的に実習に取り組んでいるか。	授業態度 ・実習への取組 ・実習ノート ・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	第4章 調理の基本 【前期中間考査】	1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 ＜第1・2回調理実習＞	・授業の目的を理解し、学習内容や授業の決まりを知る。 ・調理の目的、調理に必要な器具と操作について知る。 ・さまざまな食品の切り方、栄養価計算などを理解する。
前 期 期 末	第4章 調理の基本 第1章 食生活と健康 第2章 栄養素の働きと 食事計画 【前期期末考査】	3節 調味操作 1節 食事の意義と役割 2節 食をとりまく現状 1節 からだのしくみと食べ物 ＜第3・4回調理実習＞	・塩分計算、廃棄率と購入量の計算について理解する。 ・食事の意義と役割について理解し、現代の食生活、自分の食生活の問題点を知る。 ・体の仕組みと食べ物、栄養素の関係について理解する。 ・食品の調理上の特徴を理解し、基本的な調理技術を習得し、日常食の調理ができる
後 期 中 間	第2章 栄養素の働きと 食事計画 【後期中間考査】	2節 炭水化物 3節 脂質 4節 たんぱく質 ＜日常食の調理①②③＞ ＜第5回調理実習＞	・炭水化物、脂質、たんぱく質の種類と働きについて理解する。 ・食品群別摂取量の目安を理解し、調理実習を通してその食品の概量を理解する。 ・食品の調理上の特徴を理解し、基本的な調理技術を習得し、日常食の調理ができる。
学 年 末	第2章 栄養素の働きと 食事計画 【学年末考査】	5節 ビタミン 6節 ミネラル 7節 水・その他物質 冬休み課題 正月料理・雑煮 ＜第6・7・8回調理実習＞	・ビタミンの種類と働きについて理解する。 ・ミネラルの種類と体の中の水の役割について理解する。 ・日本の行事食に関する地域の特徴を理解する。 ・食品の調理上の特徴を理解し、基本的な技術を習得し、日常食の調理ができる。