

フードデザイン

対象クラス	第2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 新訂版(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)
- ・栄養、食品、献立、調理などについて理解するとともに、関連する技術を身に付けます。
 - ・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目指し、解決する力を身に付けます。
 - ・食生活の充実向上を目指して自ら学び、食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を育てます。
 - ・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2章 栄養素の働きと食事計画 第3章 食品の特徴・表示・安全 【前期中間考査】	8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画 1節 食品の特質と性質 1 穀類 <第1・2回調理実習>	・1年間の学習の目的を理解する。 ・消化のしくみや栄養素の消化、吸収、排泄を理解する。 ・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。
前期期末	第6章 フードデザイン実習 第3章 食品の特徴・表示・安全	1節 献立作成 2 いも類 3 砂糖 5 種実類 <第3・4・5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。 ・いも類の特徴と性質について理解する。 ・砂糖の特徴と性質について理解する。 ・種実類の特徴と性質について理解する。
後期中間	第3章 食品の特徴・表示・安全 【後期中間考査】	14 油脂類 15 かんてんゼラチン 4節 食品の衛生と安全 1 食中毒 2 台所の衛生 3 食品添加物 <日常食の調理①②③>	・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。 ・食中毒や衛生について理解し、安全に配慮した知溶離ができるようになる。
学年末	第7章 食育 【学年末考査】	1節 食育の意義と推進活動 1 食育基本法 2 家庭や地域における食育推進活動 冬休み課題 正月料理・雑煮 <第6・7・8回調理実習>	・食育の意義と活動を理解する。 ・食についての課題を見出し、その解決を目指した食育活動について考える。