

教科	科目	単位数	学年	集団
家庭	フードデザイン	2	3	ビジネス探究科（選択）

使用教科書	副教材等
フードデザイン(実教出版)	ビジュアルクッキング（教育図書）

科目の目標
<p>・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。</p>

評価の観点とその趣旨	
①知識・技能	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を身に付けている。
②思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決しようとしている。
③主体的に学習に取り組む態度	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ち、食生活を総合的に捉えて主体的に計画・実践しようとする。また、学んだことをいかし、家庭や地域で積極的に活用し、食育の推進に他と協働して取り組もうとしている。
評価方法	
<p>①知識・技能：定期テスト、単元テスト、実技テスト、発表、実習作品など          ②思考・判断・表現：学習プリントの点検、課題レポート、定期テストなど          ③主体的に取り組む態度：課題レポート、各種コンテスト参加、グループ活動の姿勢など</p>	

学習計画						
月	単元名	使用教科書項目	単元や題材などの内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
				①	②	③
4	健康と食生活	第1章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食事の意義や役割、我が国の食をとりまく現状を理解し、現代における食生活の課題について考察し、望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫をしようとしている。</li> <li>・食物のおいしさを生かした調理に関する基本的な知識や技術を身に付け、主体的かつ協働的に学習に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
	食事の意義と役割	食生活と健康		○	○	○
5	食生活の現状と課題	第4章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・基本となる栄養素の消化、吸収について理解し、日本人の食事摂取基準やライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項を考えた献立作成に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
	調理	調理の基本		○	○	○
6	栄養	第2章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特徴、調理上の性質や成分の変化、食品の生産や流通などについて理解し、目的に応じて適切な選択をする力を身に付け、食生活に活かそうとしている。</li> <li>・防災時における食事計画について考え、工夫することができる。</li> </ul>	○	○	○
	食品	栄養素のはたらきと食事計画		○	○	○
7	調理	第6章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義や地域における食育を推進する活動について理解し、家庭や学校及び地域における食生活上の問題点や課題を把握し、それらの課題を解決するための実践的活動に積極的に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
	食育	フードデザイン実習		○	○	○
7	食育	第3章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義や地域における食育を推進する活動について理解し、家庭や学校及び地域における食生活上の問題点や課題を把握し、それらの課題を解決するための実践的活動に積極的に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
		食品の特徴・表示・安全		○	○	○
7	食育	第7章	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義や地域における食育を推進する活動について理解し、家庭や学校及び地域における食生活上の問題点や課題を把握し、それらの課題を解決するための実践的活動に積極的に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
		食育		○	○	○
7	食育	食育	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義や地域における食育を推進する活動について理解し、家庭や学校及び地域における食生活上の問題点や課題を把握し、それらの課題を解決するための実践的活動に積極的に取り組もうとしている。</li> </ul>	○	○	○
		期末テスト		○	○	○

9	料理様式とテーブルコーディネート フードデザイン実習	第5章 料理の様式と テーブルコーディネート 日本料理	・日本料理の様式と献立について理解し、調理の計画を立て、レポートにまとめ発表することを通して、日本の食文化の継承に興味関心を持ち、食生活に生かそうとしている。	○	○	○
10		西洋料理	・西洋料理の様式と献立について理解し、調理計画を立て、レポートにまとめ発表することを通して、他国の食文化について興味関心を持ち、食生活に活かそうとしている。	○	○	○
11		中国料理	・中国料理の様式と献立について理解し、調理計画を立て、レポートにまとめ発表することを通して、他国の食文化について興味関心を持ち、食生活に活かそうとしている。	○	○	○
12		供応食・行事食 期末テスト	・供応食や行事食の意義や食文化の伝承について考え、調理計画を立て、レポートにまとめ発表することを通して、食文化の継承を図ろうとしている。	○	○	○
1		まとめ 学年末テスト	・これまで身に付けた知識や技術を活かし、食生活の充実向上を目指した食育の推進活動に仲間と協働して取り組もうとしている。	○	○	○
2				○	○	○
3						