科目名	フードデザイン	履修学年	第３学年
		履修形態	選択
		履修単位	４単位
使用教科書（出版社）	フードデザイン cooking&arrangement（教育図書）		
使用教材（出版社）	な　　し		

学習の目標

・現在の食生活の諸課題について「何がどういけないのか」を理解し、消費者としての判断力を養う。
・自らの食生活を様々な視点から分析し、課題を把握して解決方法を考え、解決のために実践する。
・基本的な調理技術や調理方法を身に付ける。

教科担当者から

・フードデザインでは、栄養学や調理学などに通じる基礎的な知識を学ぶ。

・基本的には、高校卒業後に調理系の専門学校への進学を考えている生徒の受講が望ましい。

・座学と実習を組み合わせて行い、定期考査（３回）も行う。

・食物調理技術検定３・４級取得を目指す。

評価の観点・方法・割合

観点	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技　能	知識・理解	
規準	・板書等をノートに記録しているか。 ・食生活に関する諸問題に関心をもち、自分の食生活を振り返られているか。 ・年代別の食事摂取基準に合った食事の献立を考えることができるか。	・栄養面を考えバランスの取れた食事を計画することができたか。 ・食生活を総合的に捉え、課題を見い出し食育推進のために創意工夫した表現や能力を身に付けたか。	・栄養、食品、献立や基本的な調理技術を取得できたか。 ・食物調理技術検定に積極的に取り組んでいたか。 ・班員と協力し調理実習を行うことができたか。	・栄養について理解を深めることができたか。 ・食品に適した調理方法や献立作成について知識を深めることができたか。 ・栄養、調理に関する基本的な知識を身に付けることができたか。	
方法	※　◎は観点の中でより重視するところです。				
学習の状況の観察	◎		○	○	
実習		○	◎	○	
実習計画	○			○	
提出物	○	○			
定期考査	○	○		◎	
割合	20%	10%	20%	50%	

評価の基準　※ 満点を100点としたとき

5	4	3	2	1
100点～85点程度	84点～70点程度	69点～50点程度	49点～30点程度	30点未満

学習内容

学期	月	単元名／学習内容	学習のねらい	評価の観点 関	思	技	知		時間
前期	4	「フードデザイン」を学ぶに当たって	○　「フードデザイン」学習の意義を理解し、目的意識を持つ。	○	○				1
		第１章　健康と食生活							10
		1　食事の意義と役割	○　食生活の変遷を学びながら、現代の食生活の問題を明確にする。	○	○		○		
	5	2　食を取り巻く現状	○　これからの食生活について考え、食べることの意義と役割、食生活指針について学ぶ。	○	○				
		食物調理検定４級	○　検定取得のための筆記＆実技を身につける。	○		○			14
	6	前期中間考査							1
		食物調理検定３級	○　検定取得のための筆記＆実技を身につける。	○		○			16
	8	第２章　栄養素・食品の特徴							
		1　栄養素の働き	○　食物に求められるものについて考え、食の安全がどのように守られているのか、国の政策・取り組みについて学ぶ。	○	○		○		3
		前期期末考査							1
	9	2　健康に必要な栄養素	○　体を構成している栄養素について知り、その働きと役割について学ぶ。		○		○		10
		①野菜の切り方・道具の種類【実習①】				○	○		
後期		3　食品の特徴	○　食品を構成する「味」「色」「香り」について学び、それらの要素が果たす働きについて知る。	○			○		25
	10	②穀類【実習②・③・④】		○	○				
		③だし汁の種類【実習⑤】				○	○		
		④卵【実習⑥・⑦】	○　食品の調理性について知り、基本的な調理操作や調理方法について実践する。			○	○		
						○	○		
	11	4　食品加工の目的							5
		⑤牛乳・乳製品【実習⑧】	○　食品加工の方法と特徴を知る。			○	○		
		⑥いも類・でんぷん【実習⑨】【実験①】	○　食品の調理性について知り、基本的な調理操作や調理方法について実践する。 ○　じゃがいもからでんぷんを抽出する。	○		○	○		
		後期中間考査							1
		5　食品の選択と取り扱い	○　食品の選択や衛生と安全について学ぶ。	○	○		○		5
		【言語活動】 食文化調べ	○　各自が調べたい国を選び、その国の食文化についてまとめる。	○	○				12
		・ＰＰ作成				○			
		・レポート作成				○			
		・発表			○		○		
		第３章　調理と献立							9
		①献立作成１	○　献立作成の手順を理解し、ライフステージに合わせた献立作成をする。	○	○				
		②行事食【実習⑩】	○　行事食として、クリスマスケーキをつくる。			○	○		
	12	世界の料理【実習⑪】	○　食文化調べで調べた料理をつくる。			○	○		1
		③献立作成２	○　地域食材を利用したレシピの作成をした後、試作し、改良を行う。						6
									120

120