

「 フードデザイン 」	教科	家庭	単位数	2 単位
	学科、学年、組		3 学年 、 5・6 組	
使用教科書	「フードデザイン cooking & arrangement」 (教育図書)			
副教材等	「フードデザイン ワークノート」 (教育図書) 「新版 基礎から学ぶビジュアルクッキング」 (教育図書) 家庭科実験実習の手引き [食物] (愛知県教育振興会)			

1 科目のねらい (目標)

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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する。 ・食生活を総合的にデザインし、食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。
---------	--

2 評価の観点、内容及び評価方法

皆さんの学習状況は、以下の観点を基に総合的に評価します。

評価の観点及び内容		観点の割合	評価方法
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に関する知識を体系的に理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	40%	<ul style="list-style-type: none"> ・授業・実習への参加の仕方や態度 ・実習の記録 ・定期考査 ・提出課題
思考・判断・表現	・食生活の現状から食生活全般に関する課題を見出して思考を深め、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	30%	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークノートの記述 ・実習の記録・自己評価 ・定期考査
主体的に学習に取り組む態度	・食生活に関する諸問題に関心をもち自ら学び、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする態度を身に付けている。	30%	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習の取り組み ・実技テスト ・ノート、課題などの内容

3 学習計画

学習内容	学習のねらい
健康と食生活 ①食事の意義と役割 ②食を取り巻く現状 栄養素・食品の特徴 ①栄養素の働き ②健康に必要な栄養素 ③食品の特徴 調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・食べることは生きるための意味合いだけでなく、さまざまな意味があることを知り、食事と団らんの重要性を認識する。 ・栄養の摂取状況を知り、食の外部化や食料自給率の低下などの諸問題について正しい知識を身につけ、自分なりの考え方を確立する。 ・食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。 ・各栄養素の種類と栄養的な意義、それらの栄養素を含む食品について知り、各栄養素の役割を理解する。 ・各栄養素の必要性を認識し、バランスよく摂取する重要性を理解する。 ・食品に含まれる栄養成分が、体内で消化、吸収される過程を理解する。 ・さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。 ・健康食品やインスタント食品などの食品について正しい知識を身につける。
④食品加工の目的 ⑤食品の選択と取り扱い 調理と献立 ①調理の基本 ②ライフステージと食事計画 ③献立作成 調理実習 ●日常食・和風献立 調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・身の回りにある加工食品をしり、加工の方法や目的を理解する。 ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てようとする。 ・食中毒の危険性について知り、正しい予防方法を理解する。 ・調理は食品を食事の目的に合うように作りかえることであることを理解する。 ・調理器具や調理の方法を知ること、実際の調理をする前の下地作りを理解する。 ・年齢や性別、運動力などによって、必要とされる栄養素に違いがあることを知り、ライフステージごとの特徴を理解する。 ・献立を作成するための留意点を理解し、テーマに沿った献立を作成しようとする。 ・日本料理の基本的な献立を調理し、食品の調理性をふまえた適切な取り扱いをする。 ・食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱う。 ・日本料理に合った盛りつけを理解し、実践する。

<p>●日常食・洋風献立 ●日常食・中国料理献立 ●その他の献立 テーブルマナー講習会</p> <p>3 豊かな食生活をつくる ①国民運動としての食育の推進 調理実習</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の基本的な献立を調理し、食品の調理性をふまえた適切な取り扱いをする。 ・中国料理の基本的な献立を調理し、食品の調理性をふまえた適切な取り扱いをする。 ・行事食や年中行事にあった基本的な献立を調理し、食品の調理性をふまえた適切な取り扱いをする。 ・食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解している。 ・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解する。 ・食育の推進活動について学び、食育の取り組みに関心をもつ。
---	--