

教科・「科目」	家庭・「フードデザイン」	単位数	学習形態	学年	履修学科、必修・選択の別 等
		2	座学・実習	3	全学科選択科目

1. 目標と評価規準

目標	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させ、食を総合的にデザインする能力と態度を育てる。		
評価の観点と比重	評価規準		評価の方法
関心・意欲・態度 (20%程度)	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関心を持ち、実習を通して食を総合的にデザインする能力と態度を身につけている。		学習状況 提出物等
思考・判断・表現 (20%程度)	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身につけるために思考を深めている。		提出物 定期考査等
技能 (30%程度)	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技術を身につけ、食を総合的にデザインする。		実技試験 課題作品等
知識・理解 (30%程度)	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や食を総合的にデザインする能力と態度を身につけ理解する。		定期考査等
使用教材等	教科書:実教出版『フードデザイン新訂版』		

2. 年間指導計画

学期	月	単元・教材名	主な学習内容	ICT利活用
1 学期	4	「フードデザイン」を学ぶにあたって 食事の意義と役割	学習の意義、レポートの書き方、実習室の使い方について理解する。食事の意義について理解させると同時に精神的・文化的な役割を果たしていることを理解する。	電子黒板 学習用パソコン
	5	栄養素のはたらきと食事計画	栄養素の種類とはたらきについて理解し、それらの消化吸収過程を把握する。また栄養バランスの良い食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を習得する。	
	6	調理の基本	日常食、行事食、供応食などの調理に必要な知識と技術を習得する。	
	7	フードデザイン実習	各自の食生活における献立を作成する。 定期考査	
2 学期	9	食品の特徴	多種多様な食品について栄養的な価値、調理上の特徴を体験的に理解する。	電子黒板 学習用パソコン
	10	フードデザイン実習	各自の食生活における献立を作成し、必要な知識と技術を習得する。また輸入食品によって支えられている食糧事情を理解し、食物を大切に作る心を養う。	
	11		定期考査	
	12			
3 学期	1	料理様式とテーブルコーディネート	料理様式に対応した献立作成及び専門的な料理ができ、ふさわしいテーブルセッティングができる。 学年末考査	電子黒板 学習用パソコン
	2	学習のまとめ		
	3			

備考	実習費あり
----	-------