

教科名	科目名	単位数	授業形態	系統	履修年次
家庭	フードデザイン	2	選択	文系	2

教科書（発行所）	フードデザイン（実教出版）
教科書以外の教材	フードデザイン 準拠学習ノート（実教出版）

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ついて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 ・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担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ・食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
-----	---

学期	学習事項	学習内容	考查等	
1 学期	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 1項 穀類 2項 いも類 3項 砂糖 4項 豆類 5項 種実類 6項 野菜類 7項 くだもの類 8項 きのこと類 9項 海藻類 10項 魚介類 11項 肉類 12項 卵類 13項 牛乳・乳製品 14項 油脂類 15項 かんてん・ゼラチン 16項 し好食品 17項 調味料・香辛料 18項 加工食品と加工方法 19項 特別用途食品と保健機能食品 6章 フードデザイン実習 1節 献立作成 1項 日常食の献立作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 3項 供応食・行事食 4項 テーマ設定と調理実習 3章 食品の特徴・表示・安全 2節 食品の生産と流通 1項 第一次産業の現状 2項 食品の生産 3項 食品の流通 3節 食品の選択と表示 1項 多様化の背景と現状 2項 食品の選択 3項 食品の表示 4節 食品の衛生と安全 1項 食中毒 2項 台所の衛生 3項 食品添加物	調理実習やランチコンマツト製作と並行しながら進めます。	・穀類、砂糖、大豆・豆製品、野菜、果物、海藻類、魚介類、肉類、卵、乳・乳製品、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握させる。 ・上新粉と白玉粉、じゃがいも、卵、砂糖、かんてんとゼラチンなどの調理性を実験を通して学び、調理に生かせる ・加工食品の加工方法や種類について理解させる。 ・特定保健食品などについて把握させる。 ・実験：米粉の性質、小麦粉製品の膨化、じゃがいもの裏ごしと粘り、砂糖の加熱による変化、卵白の起ほう性” ・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくり出すことができるようにする。 ・基礎的な題材から始めて、品数を増やしたり、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはからせる。 ・食料自給率の低下と日本の気候風土を生かした特色ある食材の生産、生産者と消費者が直接繋がる流通経路等、食料供給と消費について考えさせる。 ・食品が多様化している社会的状況を考察させる。 ・食品の表示についての理解を深め、適切な選択をさせる。 ・冷凍食品、レトルト食品、調理済惣菜等様々な食品の現状を知り、それらをどのように各自の食生活にとり入れていくかを考えさせる。 ・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができるようにさせる。 ・食品添加物の定義や種類について把握させる。	・レポート ・ワークシート ・ディスカッション（現代の食生活、青年期の食生活の課題） ・実技テスト ・ワークシート（食品成分値記入シート） ・ワークシート（実習の記録） ・実技テスト
	2 学期	5章 料理様式とテーブルコーディネート 13 調理実習 1節 料理様式と献立 1項 日本料理の様式と献立 2項 西洋料理の様式と献立 3項 中国料理の様式と献立 2節 テーブルコーディネート 1項 テーブルコーディネートとは 2項 テーブルコーディネートの基本 3項 和風のテーブルコーディネート 4項 洋風のテーブルコーディネート 5項 中国風のテーブルコーディネート 6項 室内のコーディネート	・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解させる。 ・日本料理の献立の違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解させる。 ・西洋料理の形式による違いを知り、手順やサービス、マナーについて理解させる。 ・地域によって異なる中国料理の特徴を知り、サービスやマナーについて理解させる。 ・和風・洋風・中国風ごとのテーブルコーディネートの特徴を知り、状況に応じたコーディネートについて考えさせたり、実際にコーディネートを実践させる。	・ワークシート（食品成分値記入シート） ・ワークシート（実習の記録） ・実技テスト

	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成 1項 日常食の献立の作成条件 2項 日常食の献立作成の手順 和風献立、洋風献立、中国風献立 3項 供応食・行事食 4項 テーマ設定と調理実習 敬老の日、クリスマス、正月、 桃の節句、子ども日	食に関する探究学習・調理実習と並行しながら進めます	・コーディネートに必要な小物を製作させる。 "・栄養バランス、年齢、性、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、日常食、行事食など用途に適した献立が作成できる。 ・これまで身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくることができるようにする。 ・米および小麦粉を使った諸国の料理を知り、それぞれの国の食文化を理解するとともに、料理がつくれる。 ・敬老の日やクリスマス料理で、料理をつくる喜びやつくった料理を皆で食べる喜びを知る。 ・おせち料理実習で、料理ができることはもちろん、日本の伝統行事の継承や和風料理を伝承する能力を培う。あわせて無形文化遺産に登録された和食の特徴を知る。 ・和風、洋風、中国風等の料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。 ・来客接待料理にふさわしい料理の要点を理解し、能率的に料理がつくれる。"	
3学期	7章 食育 1節 食育の意義と推進活動 1項 食育の意義と課題 2項 食育推進活動例		"・食育基本法の内容について理解させる。 ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。 ・現在行われている食育について調べさせる。"	・
授業の受け方・学習に向けてのアドバイス等	本科目では、調理実習や作品製作、探究活動等を通して、食のデザインや意味について学びます。調理実習では安全や衛生に気を配りながら、協力して丁寧に作業することを大切にしてください。ランチョンマット製作や探究活動では見た目の工夫やテーマの設定など、自分なりのアイデアを積極的に表現していきましょう。うまく出来たかどうかだけでなく、試行錯誤しながら工夫した課程や、そこから何を感じ取ったかを大切に学種に取り組んでください。			

	知識・技能	思考力・判断力・表現力	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	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、実践できる技術を習得している。	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、課題を解決できる。	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つつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。
評価の方法	調理実習、ランチョンマット製作、ならびに探究学習の成果をもとに、学習内容の理解、技能の習得状況、工夫や表現学習課題への主体的な取り組み方や態度を総合的に評価します。		