

家庭

教科	科目	単位数	履修年次・選択群	履修区分
家庭	フードデザイン	2	3年次・K群	選択

目 標		履修の条件・連絡			
1 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。 2 食事を総合的にデザインする能力と態度を養う。 3 健康と食事は深くかかわっていることを理解し、各ライフステージに応じた調理方法を工夫することができる。		・福祉サービス系列			
使用教科書 (出版社)	フードデザイン cooking&arrangement (教育図書)	副教材 (準備物)	調理実習ノート (専門編)		
学 習 の 年 間 計 画	期	月	学習内容 (単元・項目)	学習のねらい	
	1 学 期	4月	第1章 健康と食生活 (1) 食事の意義と役割 (2) 食を取り巻く現状	<ul style="list-style-type: none"> ・食事は、精神的な役割や文化的な役割を果たしていることを理解し、食事と団らんの重要性を知る。 ・私たちの栄養の摂取状況について知る。また、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付ける。 ・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。 ・各種栄養素の必要性を理解しバランスよく摂取する重要性を理解する。 ・健康食品やインスタント食品などについて正しい知識を身に付ける。 	
		5月	調理実習①		
		6月	第2章 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 (4) 食品加工の目的		
		7月	調理実習②		
	2 学 期	9月	第2章 栄養素・食品の特徴 (5) 食品の選択と取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> ・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品の選択に役立てることができるようになる。 ・食品衛生と安全に十分配慮して食品を適切に扱うことができるようになる。 ・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する。 ・年齢や性別、運動量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。 ・各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 ・地域やライフスタイルに合わせて多様な食文化を作り上げられてきたことを知る。 	
		10月	調理実習③		
		11月	第3章 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 (4) 様式別の献立と調理・食卓作法 (5) 食文化を見つめる		
		12月	調理実習④		
	3 学 期	1月	第3章 調理と献立 (6) テーブルコーディネート	・食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。	
2月					
3月					
学 習 評 価	観点	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
	規 準	食生活に関する諸問題について関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組んでいるか。	食事を総合的にデザインすることを目指して自ら思考を深め、学習した知識と技術を活用して、創意工夫する能力を身に付けているか。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な技術を身に付け、食事を総合的にとらえて適切に活用しているか。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食事の意義と役割について理解しているか。
	手 段	・授業、実習態度の観察 ・提出物の提出状況	・レポート、ワークの記述 ・定期考査	・実習状況の観察 ・実習ノートの記述	・定期考査
	各学期や年間の学習状況の 評価方法	・年2回の期末考査と課題で評価する。 ・授業や実習に取り組む態度、提出物の状況、実技の習得状況も評価に含む。			
学習上の 留意点	・調理実習等があり、授業への出席や授業態度、発表、ノートや課題の提出などの平常点が重視される。 ・調理実習は、事前の計画・事後の反省・感想などの提出物がある。 ・提出物は期限を守って提出すること。 ・調理実習のため実習代、エプロン、三角巾が必要。				