

「フードデザイン」	単 位 数	3 単 位
	学科・学年・学級	海洋科学科・第3学年C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	1 家庭の各分野に関する基礎的・基本的な知識や技術を習得する 2 生活産業の社会的な意義や役割を理解する 3 家庭の各分野に関する諸課題を主体的・合理的に解決し、社会の発展を図る創造的な能力と実践的な態度を身につける
使用教科書・副教材等	フードデザイン（教育図書）・食品成分表・調理カード

2 学習計画及び評価方法等

(1) 学習計画等 各分野毎の産業や職業を中心に社会の変化と生活産業を関連させて指導する場合

学 期	学習内容	月	学習のねらい	備考 (学習活動の特記事項、他教科総合的な学習の時間、特別活動等との関連)	
1 学 期	食生活の充実・向上 1 食生活の変化と現状 2 よりよい食生活を創造するために 献立と調理 1 調理の基本 2 献立作成 3 様式別の献立と調理・食卓作法	4 5 6 7	「フードデザイン」学習の意義や内容、学習の評価の方法を理解する 我が国の食生活の現状については、全体としては栄養摂取の状況は良好であるが、個別にはエネルギーや栄養素の過不足、脂質エネルギー比率の増加傾向、食事の取り方などを理解する 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ことを学習する 調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から理解する 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解する 季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出する必要があることを認識する 高齢期・成人期の日常の献立を作成し、実習できることを認識する	・技術検定 食物調理2級	
	【課題・提出物等】				
	1 授業の中で使用するプリントを提出する 2 調理実習レポートを提出する				
	【第1学期の評価方法】				
1 期末の考査の成績、授業中に使ったプリント・レポート・課題等の内容、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度などで評価する 2 学期全体の評価は、期末考査70%、プリント・レポート・課題等の提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動の態度で10%の配分で行う					
2 学 期	第2章 健康・栄養・食物 1 なぜ食物が必要なのか 2 健康に必要な栄養素 3 食品の成分と変化	8 9 10 11 12	栄養と食品については、できるだけ調理の学習を相互に関連を図って理解する 健康の保持増進を図る観点から、炭水化物・脂質・たんぱく質・ビタミン・無機質などの機能と代謝について理解する 我が国食生活の現状とも関わらせて、「日本人の栄養所要量」をもとに、エネルギー所要量と各栄養素の所要量について理解し、献立作成に活用できるように認識する 行事食の献立が作成でき、飾り切りができ、テーブルコーディネートを総合的に実習できることを認識する	・技術検定 食物検定1級	
	【課題・提出物等】				
	1 授業の中で使用するプリント（10枚程度）を提出します。 2 調理実習レポート（10回分）を提出します。				
	【第2学期の評価方法】				
1 期末の定期考査の成績、授業中に使ったプリント・レポート・課題等提出物の内容、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度などで評価する 2 学期全体の評価は、期末考査50%、プリント・レポート・課題等の提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動の態度30%の配分で行う					

3 学 期	4 食品の変化	1	調理上の性質については、食品の成分が洗う、浸す、加熱するなどの調理操作によって変化し、食味に影響することを理解します。 無機質やビタミンの損失、色素の変化、酸素による褐変についても学習します。 食品の生産、流通、加工などの現状を理解します。	
	【課題・提出物等】			
	1 授業の中で使用するプリント（2枚程度）を提出します。 2 調理実習レポート（1回分）を提出します。			
	【第3学期の評価方法】			
1 学年末考査の成績、授業中に使ったプリント・レポート・課題等提出物の内容、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度などで評価する 2 3学期の評価方法は、期末考査50%、プリント・レポート・課題等の提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動の態度で30%の配分で行う				
【年間の学習状況の評価方法】				
1学期、2学期、3学期の成績を平均化したものに、1年間の学習状況を総合的に判断し、年間の学習成績とする				

	献立名	様式	ねらい
1	太巻寿司、蛤の潮汁、菜の花の辛子和え	和風	ひな祭りの献立
2	豆腐のピリ辛丼、小松菜と油揚げのスープ、鍋貼餃子	中国	電子レンジの使い方、中国風スープの作り方、餃子の皮の作り方
3	コーンスープ、ミートローフ、ヨーグルトサラダ	洋風	こどもの日の献立
4	干し大根の炒め煮、きゅうりとわかめの酢の物、草餅	和風	乾物の扱い方、合わせ酢の作り方、米粉を使った菓子の作り方
5	清湯水蓮、古漬肉（酢豚）、抜糸紅藷	中国	澄んだスープの作り方、酢豚の味の付け方、とろみのつけ方、さつまいもの糸とひきのつくり方
6	かつお飯、かつおのたたき、かつおサラダ	和風	かつお一尾のさばき方
7	技術検定食物調理2級		作り方の練習
8	八宝肉飯、搾菜肉絲湯、涼拌茄子	中国	餅米の扱い方、ザーサイの扱い方、茄子の蒸し方と調味の仕方
9	コロッケ、パスタサラダ、パニポア	洋風	コロッケの作り方、パスタを使った料理、ゼラチンの使い方
10	手巻き生春巻、タイ風焼きビーフン、ねぎとさくらえびのジョン	エスニック	ライスペーパーの扱い方と調味の仕方、ビーフンの扱い方と調味の仕方、ジョンとチョコジャンの作り方
11	天ぷら、ふろふき大根、白和え	和風	天ぷらの作り方、大根の煮方、白和えの作り方
12	ピザ、ミネストローネ、地中海サラダ	イタリア	イタリア料理の特徴を知る、ピザパイの生地の扱い方、魚介類の扱い方
13	吉野鶏、炊き合わせ、まぐろといかの刺身、きゅうろといかの黄身酢和え	和風	会席料理
14	コンソメジュリエンス、さけのマリネ、シャリアピンステーキ、グリーンサラダ	洋風	正餐献立
15	酸辣湯、棒々鶏、珍珠丸子、腰果鶏丁	中国	干し貝柱の扱い方と調味の仕方、鶏肉の茹で方と調味の仕方、肉団子の作り方ともち米のつけ方、カシューナッツや鶏肉などの湯通しの仕方
16	技術検定食物調理1級		作り方の練習
17	技術検定食物調理1級		作り方の練習
18	サンドイッチ、デコレーションケーキ、紅茶	洋風	お誕生の献立
19	豚飯、おでん	和風	お年寄りの献立
20	自由献立		1年間学習した内容を活かし、創意工夫して作る

確かな学力を身に付けるためのアドバイス	<ul style="list-style-type: none"> 生活技術で学習した基礎基本が土台になり、より深く知識・技術を学びます。 グループ活動が主な授業になるので、自分の意見を分かりやすく発表する工夫と、人の意見を真剣に聞く態度が大切です。
授業を受けるに当たって守ってほしい事項	<ul style="list-style-type: none"> 教材、教具は、忘れずに準備してください。 やむを得ず欠席する場合は、担当者が担任に必ず連絡をしてください。 調理実習の時間は、エプロン・三角巾・タオルを必ず持ってきて下さい。

(2) 評価の観点、内容及び評価方法

皆さんの学習状況は、「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」及び「知識・理解」の4つの観点で評価します。

評価の観点及び内容		評価方法
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 食生活に関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、食事を総合的にデザインしようとする実践的な態度を身につけているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度、遅刻、忘れ物 プリント、レポート
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> 食事を総合的にデザインすることを目指して思考を深め、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つけているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査の論述問題 プリント、レポート等 授業中の発表の内容や仕方
資料活用の技能	<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技術を身につけ、食事を総合的にとらえて計画・実践できるか。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査の論述問題 プリント、レポート等 授業中の発表の内容や仕方 調理の作品
知識・理解	<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を身につけ、食事の意義と役割や、豊かな食事について総合的に理解しているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 プリント、レポート等

3 担当者からのメッセージ

<ul style="list-style-type: none"> 1年間講義式、判別学習、個人作業等様々な形態の学習活動を行ないます。 生徒自身が、生活の課題を自ら発見し改善していけるようにします。そのためには級友の意見を聞くことや、時には互いに反する意見を闘わせることも必要です。資料を収集すること、活用することの楽しさも課題解決をしながら学びましょう。 食事を栄養を満たすという視点のみだけでなく、食の文化的な意味を踏まえて、精神的に満足できるような食事作りを学びます。 作ることから食べることまでを総合的にとらえて、計画・実践できるようにしましょう。 学習の中で習得した知識や技術を、日常生活の中に活かすことで、より主体的な高校生活が送れることを期待します。
