

科目名	履修学年	単位数	教科書	副教材等
フードデザイン	3	3	フードデザイン 新訂版(実教出版)	2021生活学 Navi 資料+成分表(実教出版) 基礎から学ぶビジネスアロクッキング (教育図書)
到達目標 家庭総合での学習を基に、食生活に関する知識と技術を深め、食生活の課題を主体的に解決し、充実した食生活を営むことができる実践的な態度を身につける。				

評価の観点	評価の内容
a 関心・意欲・態度	家庭の食生活や社会的な食料問題に関心を持ち、意欲的に学習活動に取り組んでいる。
b 思考・判断・表現	自らの食生活や社会の食事情から課題を見つけ、その解決に向け思考を深め適切に判断できる。
c 技能	食品の選択、調理、食生活の管理などの基礎的・基本的な技術を身に付けている。
d 知識・理解	栄養、食品、調理などについて基礎的な知識を身に付けている。
評価の方法 各定期考査、小論文、課題等の提出状況、学習活動への取組などの総合評価となります。	

年間指導計画													
前期					後期								
月	予定 時数	学習内容	評価の観点				月	予定 時数	学習内容	評価の観点			
			a	b	c	d				a	b	c	d
4	1	オリエンテーション	○				8	20	2 食文化を見つめる (1) 季節・行事と食文化(実習) (2) 地域と食文化(実習)				○
	5	1 食事の意義とおいしさ (1) 食事の意義と役割 (2) 調理の目的 (3) 食べ物のおいしさ					9	7	6 栄養素のはたらきと食事計画				
5	16	5 食品の特徴 (1) 乳・乳製品 (2) 卵 (3) 魚介類 (4) 肉類 (5) 豆・豆製品 (6) 穀類 (7) いも類 (8) 野菜・キノコ・海藻 *食品ごとに実習を行う		○			10	2	9 豊かな食生活をつくる (1) 食育				○
6				○			11	30	7 食生活の現状と課題 (1) 各グループでの課題設定 (2) 課題研究、実習計画 (3) 実習 (4) 振り返りと研究結果まとめ		○		
7	8	4 調理の基礎と献立作成 I (1) 調理器具の扱い (2) 計量 (3) 基本操作 (4) 日常食の献立と調理					12	1	(5) 研究発表 *ホームプロジェクト含む				○
	12	3 様式別献立と食卓作法 (1) 日本料理(実習) (2) 西洋料理(実習) (3) 中華料理(実習)			○		1	4	8 献立作成 II (弁当実習) (1) 献立作成 (2) 調理実習				
							計	105					

*原則として一つの単元ですべての観点について評価するが、特に重点的に評価を行う観点について○をつけている。

履修上および学習上の留意事項 <ul style="list-style-type: none"> ・通常、授業には教科書・資料集・A4ファイルを持参して下さい。(記名を忘れずに) ・授業は、A4のプリントを配布しそれに記入する方法で行います。 ・調理実験には、三角巾・エプロン着用が必須なので準備して下さい。 ・課題(レポート等の提出物)については、その都度提出期限を連絡するので期限までに必ず提出して下さい。 ・課題の再提出は認めます。評価も内容に応じて、再評価します。 学習方法 <ul style="list-style-type: none"> ・授業で学習した内容を、自らの生活で実践することにより理解が深まります。また、調理に限らず、食品や食環境など広く社会に関心を持ち、新聞・ニュースなどにも目を通しましょう ・グループを作り、研究型の授業を展開します。
--