

目 標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

●学習内容

1 学期	20 時間	2 学期	28 時間	3 学期	22 時間
第1章 健康と食生活	20	第2章 フードデザインの構成要素	28	第2章 フードデザインの構成要素	22
・食事の意義と役割		・栄養・食品・調理		・調理・料理様式と献立	
・食生活の現状と課題		・料理様式と献立		第3章 フードデザイン実習	
第2章 フードデザインの構成要素		第3章 フードデザイン実習		・食品の選択と調理	
・栄養・食品・調理		・食品の選択と調理		・テーブルコーディネイトとサービス	
第3章 フードデザイン実習		・食事テーマの設定と献立作成		第4章 食育と食育推進活動	
・食品の選択と調理				・食育の意義	
				・家庭や地域における食育推進活動	

教材

教科書:「フードデザイン」(実教出版)

授業の進め方

食生活の充実向上を担う資質・能力の育成を目指して、実践的・体験的な学習活動を行う。

具体的には、教科書や学習プリントを中心に授業を進めるが、単元によってはレポート作成やグループ活動を取り入れる。また、定期考査を通して、定着度を測る。

●身に付ける能力とそのレベル

評価の観点	知識・技能(技術)	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	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身に付けている。	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食育の推進に主体的かつ協力的に取り組む態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	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おおむね身に付けている。	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食育の推進に主体的かつ協力的に取り組む態度をおおむね身に付けている。
評価方法	定期考査 学習プリント	定期考査 学習プリント、レポート	学習プリント、レポート グループ学習の取り組み

単元別 評価規準

第1章 健康と食生活

評価の観点		知識・技能(技術)	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	食事の意義と役割、食生活の現状と課題について理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	健康と食生活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身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康と食生活における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	食事の意義と役割、食生活の現状と課題についておおむね理解しているとともに、それらに係る技能をおおむね身に付けている。	健康と食生活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おおむね身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康と食生活における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度をおおむね身に付けている。

第2章 フードデザインの構成要素

評価の観点		知識・技能(技術)	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	フードデザインの構成要素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身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、フードデザインの構成要素における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートについておおむね理解しているとともに、それらに係る技能をおおむね身に付けている。	フードデザインの構成要素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おおむね身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、フードデザインの構成要素における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度をおおむね身に付けている。

第3章 フードデザイン実習

評価の観点		知識・技能(技術)	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	食事テーマの設定と献立作成、食品の選択と調理、テーブルコーディネートとサービスについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	フードデザイン実習において課題を発見し、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身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、フードデザイン実習における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	食事テーマの設定と献立作成、食品の選択と調理、テーブルコーディネートとサービスについて理解しているとともに、それらに係る技能をおおむね身に付けている。	フードデザイン実習において課題を発見し、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おおむね身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、フードデザイン実習における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度をおおむね身に付けている。

第4章 食育と食育推進活動

評価の観点		知識・技能(技術)	思考力・判断力・表現力	主体的に取り組む態度
評価規準	活用できる (できる)	食育の意義、家庭や地域における食育推進活動について理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	食育と食育推進活動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身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食育と食育推進活動における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度を身に付けている。
	習得する (わかる)	食育の意義、家庭や地域における食育推進活動についておおむね理解しているとともに、それらに係る技能をおおむね身に付けている。	食育と食育推進活動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おおむね身に付けている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食育と食育推進活動における課題に主体的かつ協議的に取り組む態度をおおむね身に付けている。