

家 庭 科

科 目 名	単 位 数	学 年	学 科
フードデザイン	2単位	3年（選択）	普通科

教科書	フードデザインFood Changes LIFE (教育図書)	副教材	調理実習ノート 基礎編 (愛媛県高等学校家庭科研究会編)
-----	------------------------------------	-----	---------------------------------

科目の目標	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・能力を育成する。
-------	---

☆ 年間指導計画と学習のポイント ☆

	学 習 項 目	単元の評価の観点	
		①知識・技能	②思考・判断・表現
1 学期	第1章 健康と食生活 第2章 栄養素と食品	- 食事の意義と役割について理解する。 - 食生活を総合的に計画・実践できるように、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、関連する技術を身に付ける。 - 食育を促進する重要性を理解し、家庭や学校及び地域で食育推進活動を促進するための技術を身に付ける。	- 健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察する。 - フードデザインの構成要素について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 - 家庭や学校及び地域における食育の促進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。
2 学期	第3章 食品の選択と取り扱い 第4章 調理してみよう 第5章 各国料理とコーディネート		
3 学期	第6章 食育と食育推進活動		

1 楽しい食生活をデザインするために、様々な角度から「食」について考えてみましょう。
 2 実験・実習を通して学んだ理論や身に付けた技術を自分の生活に生かしましょう。
 3 調理技術の向上や自分の食生活改善に努めましょう。

番号	評価の観点	評価規準
①	知識・技能	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ている。
②	思考・判断・表現	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。
③	主体的に学習に取り組む態度	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働的に取り組む態度を身に付けている。
定期考査	1学期期末 2学期期末 学年末（計3回）	
評価方法	以下を総合的に評価する。 ①知識・技能（定期考査、調理実習） ②思考・判断・表現（定期考査、調理実習ノート、意見発表） ③主体的に学習に取り組む態度（授業・実習態度、ワークシート）	