

教科名	家庭	科目名	フードデザイン（2年次）【4単位】	
授業形態	講義形式 + 実習			
選んでほしい生徒	食生活に興味を持っている人、また、将来、食に関する職業に就きたいと考えている人で専門的な知識や技術を学習したいと思っている人			
科目の目標	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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。			
身に付けてほしい学力	<ol style="list-style-type: none"> 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身に付ける。 2 食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を身に付ける。 3 食物調理技術検定の4級・3級を取得する。 			
学習計画	単元・教材		学習のあらまし	
	【1学期】 <ol style="list-style-type: none"> 1 食生活と健康 2 栄養素のはたらきと食事計画 3 食物調理技術検定4級、3級 【2学期】 <ol style="list-style-type: none"> 4 食品の特徴・表示・安全 【3学期】 <ol style="list-style-type: none"> 5 調理の基本 6 料理様式とテーブルコーディネート 7 食育 		・健康と食生活、フードデザインの構成要素、フードデザイン実習、食育と食育推進活動などについて学び、これらをとおして、食に関する基礎的な知識と技術を家庭基礎で学習した内容をふまえながらさらに深めていく。	
評価の観点・評価の方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
	・学習を生かして家庭や地域において、食育の推進に寄与する態度が身に付いている。	・実習を通して食生活を総合的にデザインする能力と実践的な態度が身に付いている。	・健康と食生活のかかわりについて理解し、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習得している。	・健康と食生活のかかわりについて理解し、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習得している。
上記の観点を踏まえ、定期考査、実習、提出物、課題、授業態度を総合的に判断して評価する。				
学習のアドバイス	<ol style="list-style-type: none"> 1 授業を大切にする。 ・静かに聞く、授業に集中する。 ・プリントをきちんと記入する。 2 真面目な態度で調理実習に取り組む。 ・エプロン、三角巾をきちんと着用する。 ・正しい分量を量り取る。 ・安全に気をつける。 3 学習した内容を、家庭で実践してみる。 			
教材費	教科書 約600円 実習費 7,000円			
その他	エプロン、三角巾の準備			