

教科名	家庭	科目名	フードデザイン（3年次）【2単位】	
授業形態	講義形式+実習			
選んでほしい生徒	生活福祉系列を選択した人(3年次生)			
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	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。			
学習計画	単元・教材		学習のあらまし	
	【1学期】 1 食事の意義と役割 2 栄養素の働きと食事計画 【2学期】 3 食品の特徴 4 調理の基本 【3学期】 5 料理様式とテーブルコーディネート		・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・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解
	・食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	・食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫する能力を身に付けている。	・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能を身に付けている。	・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付けている。
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	1 授業を大切にす。 ・静かに聞く、授業に集中する。 ・プリントをきちんと記入し、ファイルに綴っていく。 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。 学習した内容を、家庭で実践してみる。			
教材費	調理実習代 約3,000円			
その他	1 介護員養成研修(初任者研修)修了認定に必要な科目です。 2 エプロン、三角巾など			