

- 1 対象年次、単位数、使用教科書
2～4年次 (選択) 3単位
教科書：フードデザイン (実教出版)

- 2 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し、食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てる。

- 3 評価規準 (何を評価するか)
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が身についているか、食生活を総合的にデザインする能力と態度が身についているかなどを総合的に評価する。

- 4 評価基準 (どんな方法で評価するか)
右記レポート内容の標準的な部分まで理解できている場合、また発展的な部分まで学習できていると判断される場合において、その理解度に応じて評価する。基本的な部分のみが理解できている場合、または、基本的な部分も理解できていない場合は再提出とする。なお、標準的・発展的な部分でさらに理解を深める意味から再提出する場合もある。

- 5 試験範囲
R1～R3の範囲で7月試験、R4～R6の範囲で10月試験、R7～R9の範囲で1月試験を実施。なお、29点以下については再試験とする。
再試験を繰り返してもなお基準点(30点)に達しない場合は単位認定しない。

- 6 スクーリングの目標・内容・計画
スクーリングは生徒の質問に個別に対応しつつ、実験・実習を通じて学習の内容の理解を深めさせる。
実習などのスクーリングに取り組む姿勢を考慮し、学年末評価の参考資料とする。

R	項目	内容	教科書	時期
1	1章 食生活と健康 2章 栄養素のはたらきと食事計画 1節 からだのしくみと食べ物	食事の意義と役割を理解し、食をとりまく現状を把握し、食生活を豊かにするものとしての食事を考える。	6～15	5月中旬
2	2章 栄養素のはたらきと食事計画 2節 炭水化物 3節 脂質 4節 たんぱく質 5節 ビタミン 6節 ミネラル	栄養素の機能と代謝について理解する。	16～35	6月上旬
3	7節 水・その他の物質 8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画	消化吸収の過程を理解する。消費エネルギーについて理解し、各自の必要エネルギー量を算出することができる。各ライフステージの食生活上の留意点について理解する。	36～54	6月下旬
4	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全	食品の調理上の性質について理解する。 食品加工の目的について理解する。 加工食品の特性や選択と表示について知る。また食品の衛生と安全について考える。	56～92	7月中旬
5	4章 調理の基本	味の相互作用について理解する。 それぞれの調理操作の内容を理解する。	94～118	8月中旬
6	5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立 (日本料理) (西洋料理) (中国料理)	日本料理、西洋料理のマナーについて理解する。 日本料理、西洋料理、中華料理の調理の基本について理解する。	120～126	9月上旬
7	(中国料理) 2節 テーブルコーディネート	中国料理独特の食材について知る。 テーブルコーディネートの5つのポイントを理解する。また、演出の要素について知る。	127～129 130～140	10月上旬
8	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成	食品の安全と衛生について理解する。4つの食品群を活用し、栄養を考慮した献立作成ができる。	142～149	10月下旬
9	7章 食育	食育の意義と推進活動について考え実行できる。	234～237	11月下旬