

教科名	家庭		学年	3	教科書 補助教材 等	フードデザイン（教育図書） ビジュアルクッキング（教育図書）	
科目名	A選択	フードデザイン	単位数	2			
科目の 到達目標	食生活を見直し、食生活を整えるための知識を習得する。 食生活を豊かなものにし、健康に生きるために必要な技術を習得する。						
学期	月	指導内容	具体的な指導目標		配当時間	備考	
一 学 期	4	第1章 健康と食生活	栄養摂取状況、食の諸問題について正しい知識を身につける。		8		
	5	第1章 健康と食生活 第3章 調理と献立	調理の目的、食べ物のおいしさについて理解する。		8	レポート提出	
	6	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	食事摂取基準や食事バランスガイドについて理解し献立作成ができる能力を身につける。		8		
	7	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。		6	実技テスト ペーパーテスト	
二 学 期	9	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。		8		
	10	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。		8	レポート提出	
	11	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。		8		
	12	第2章 栄養素・食品の特徴 第3章 調理と献立	さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。		6	実技テスト ペーパーテスト	
三 学 期	1	第5章 豊かな食生活をつくる	食の自立に向けて、各自の課題をみつけ、確認する。		6		
	2	まとめ	レポート作成		4	レポート提出	
	3						
年間授業 時間数計	70		1学期 30	2学期 30	3学期 10		
学習上の留意点	出席状況と授業態度・提出物への取り組みを重視する。						
評価の観点					評価方法		
関心・意欲・態度	より良い食生活を送るための望ましい献立について考えることができたか。				実技テスト ペーパーテスト 提出物 レポート提出 授業態度		
話す・聞く能力	調理や課題のねらいやポイントについて理解し、的確に表現することができたか。						
読む能力	食品や調理の情報を知り、技術を習得し生かすことができたか。						
知識・理解	授業内容を正確に理解し、知識を深めることができたか。						
<small>                 ¥22ed01fey19 kyoiku 授業内容を正確に理解し、知識を深めることができたか。年間授業計画 ¥普通科目 ¥3年生 ¥【家庭・A選択フードデザイン・3学年】.xls                  ¥07教務部 ¥300 教科 ¥20 年             </small>							