

令和4年度 家庭 科
 教科名等

校内科目名	学習指導要領の科目名	対象学年	対象クラス			単位数	分類	予定時数			
フードデザイン	フードデザイン	3	▼	B	▼	D	E	▼	2	自由選択	70 時間

教科担当・教材等

授業担当者名	
授業形態	講義・実技実習・実験 等
教科書	フードデザインcooking&arrangement , 教育図書
使用教材等	なし

科目の目標・内容等

学習目標	調理実習を通して、調理時術の向上と栄養の理論を修得する。
学習における留意点	「家庭基礎」で生徒が学習した知識・技術の延長として、食生活分野における基礎・基本を重視した調理実習中心の学習をする。
予習・復習	必要に応じて課題の提出
評価方法	実習の取組、実習レポート、献立作成、予算計画等

年間授業計画

学期	単元・授業内容	学習の重点	評価の観点
1	第1章 食生活と健康 第2章 栄養素のはたらきと食事計画 第3章 食品の特徴・表示・安全 第4章 調理の基本 第6章 フードデザイン実習	・食生活の実態や問題点 ・栄養の基礎知識の復習 ・調理技術の習得	・食生活と健康のかかわりを具体的に理解できる ・食品の栄養素がわかる ・日常の調理方法の習得
2	第5章 料理様式とテーブルコーディネート 第6章 フードデザイン実習 第7章 食育	・各国の料理に挑戦してみる ・テーブルマナーを実践 ・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う	・各国の料理に挑戦してみる ・テーブルマナーを実践 ・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う
3	第6章 フードデザイン実習 第7章 食育	・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う	・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う

※生徒の理解度や担当者の工夫により進度が変わるため、必ずしも計画どおりに展開するものではありません。