

令和5年度 学習指導計画表			校長	副校長	教務	教科	
教科名	家庭	単位数				印	
科目	フードデザイン	2	指導者 (氏名・印)			印	
	< 必修 (選択) >					印	
学年・組	3年生 選択者	教科書 補助教材	フードデザイン				
科目のねらい	食品の扱い方と調理方法の基本を身につけ、応用できる力をつける						
	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理の基本技術の習得</li> <li>・衛生的で安全な調理を学ぶ</li> <li>・食品の扱い方や栄養的特徴を知る</li> <li>・和洋中の基本から行事食の応用実習</li> <li>・テーブルコーディネートの基本を学ぶ</li> </ul>						
	一学期	中間	① オリエンテーション(授業の受け方、学習方法、実習の注意、評価について)				24時間
		期末	② 安全な調理(食中毒について、包丁・ガス・オーブンの使い方) ③ 調理の基本(調理器具について、調味料について) ④ 和食の基本(炊飯の原理、だしについて、一汁三菜について)				
二学期	中間	④ 日常食の調理(洋風料理の基本) ⑤ 日常食の調理(中国料理の基本)				26時間	
	期末	⑥ 栄養とバランス (年齢や活動に応じた食事計画と実習) 高齢者の食事・乳幼児の食事 ⑧盛り付けについて					
三学期	中間	⑨栄養バランスについて(栄養計算・献立作成)				20時間	
	期末	⑩行事食 (行事食の基礎を学ぶ、クリスマス・正月料理)					
学年末	⑪テーブルコーディネートについて ⑫パーティ料理 (予算計画・献立作成・役割分担・) ⑬まとめ				合計 70時間		
評価の観点		評価の方法		備考			
<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業への取り組み状況 (出席・準備状況も含む)</li> <li>・定期テスト、小テスト</li> <li>・提出物や作品の完成度</li> <li>・協力して作業できたか</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度(欠席率・忘れ物を含む)</li> <li>・考査、小テスト</li> <li>・提出物(期限・内容)など、総合的に評価する。</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・生徒の理解度に応じて進度を調整する。</li> </ul>			

科目について