

# 東京都立葛西工業高等学校 令和4年度 家庭科 フードデザイン 年間授業計画

教 科 : (家庭) 科 目 : (フードデザイン) 単位数 : 2単位

対象学年組 : (第3学年)

教科担当者 : (高橋 圭子)

使用教科書 : (「フードデザイン COOKING&ARRANGEMENT」(教育図書))

使用教材 : (自己作成プリント)

	指導内容	フードデザインの具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当時数
1 学期	<p>1. 健康と食生活</p> <p>①食事の意義と役割</p> <p>②食を取り巻く現状</p> <p>2. 栄養素・食品の特徴</p> <p>①栄養素の働き</p> <p>②健康に必要な栄養素</p> <p>③食品の特徴</p> <p>④調理実習</p>	<p>*オリエンテーション</p> <p>*食品の生産・流通・加工などの現状を理解し、輸入食品や様々な加工食品などの多種多様な食品の中から、目的に応じて適切に選択できる力を身に付ける。</p> <p>*ライフスタイルの変化に伴い、中食、外食が増加し、更に輸入職人に頼っている現状を理解する。</p> <p>*消化吸収されていく中で栄養素の変化を理解できるようにする。</p>	<p>○授業に対する積極的姿勢</p> <p>○実習の取り組み</p> <p>○レポート</p>	24
2 学期	<p>⑤食品加工の目的</p> <p>⑥食品の選択と取り扱い</p> <p>3. 調理と献立</p> <p>①調理の基本</p> <p>②ライフステージと食事計画</p> <p>③食文化を見つめる</p> <p>④調理実習</p>	<p>*食品添加物について学び、使用の目的を理解する。</p> <p>*食品衛生についての知識を身につけ、食を扱う者の責任の重さを知る。</p> <p>*年齢によって変わる必要な栄養素を理解し、ライフステージにあった食生活を考える。</p> <p>*調理の技術を身につけ、工夫することができる。</p>	<p>○授業に対する積極的姿勢</p> <p>○実習の取り組み</p> <p>○レポート</p>	30
3 学期	<p>④献立作成</p> <p>⑤様式別の献立と調理・食卓作法</p> <p>⑥テーブルコーディネイト</p> <p>⑦調理実習</p>	<p>*献立作成の基本を学ぶ。</p> <p>*日本料理、西洋料理、中華料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立作成を理解させ、目的や条件時に応じた献立作成ができるようにする。</p> <p>*テーブルコーディネイトの基本的事項をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境づくりができるようにし、食空間を演出する慰安性や表現力を養う。</p>	<p>○授業に対する積極的姿勢</p> <p>○実習の取り組み</p> <p>○レポート</p>	16