

高等学校 令和7年度（3学年用） 教科 家庭

科目 フードデザイン

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 組～ 組

教科担当者：

使用教科書：（実教出版 フードデザイン ）

教科 家庭 の目標：

【知識及び技能】

【思考力、判断力、表現力等】

【学びに向かう力、人間性等】

科目 フードデザイン の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
栄養素や調理操作、食品の特徴と性質について理解したか。調理について知識・技能が身についたか。	食生活の変化や、社会における食の今日的課題について、自分の生活との関連について考えることにより、思考・判断・表現する力が身についたか。	食生活について自分で考え実践し、自立し生活していくために主体的に取り組む態度が身についたか。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当 時数
1 学期	調理の目的 食べ物のおいしさ 調理操作 官能検査「だし」実験 非加熱操作 非加熱調理 加熱料理	調理の基本 調理操作	実験レポートやワークシートなどの提出物 および授業の取り組み状況を総合的に判断する。	○	○	○	6
	中国料理の特徴 中国料理の献立 中国料理の食卓構成と作法 西洋料理の特徴 西洋料理の献立 西洋料理の食卓構成と作法	様式別の献立と調理・食卓作法	定期考査・実習レポートやワークシートなどの提出物および授業の取り組み状況を総合的に判断する。	○	○	○	9
	定期考査			○	○		1
2 学期	牛乳・乳製品・卵・魚介類・肉類 豆類・野菜類・きのこ類・海藻類 種実類・果実類・いも類・でんぷん 穀類	食品の特徴	実験レポートやワークシートなどの提出物 および授業の取り組み状況を総合的に判断する。	○	○	○	6
	油脂類・寒天・ゼラチン・調味料 香辛料・嗜好食品 日本人の食事摂取基準	食品の特徴 食事摂取基準と食事計画	定期考査・実習レポートやワークシートなどの提出物および授業の取り組み状況を総合的に判断する。	○	○	○	9
	定期考査			○	○		1
3 学期							
							合計 32