

学年・組・コース	科目	身につけてほしいこと
3年1・2組(選択者)	フードデザイン	①時間割に沿って学習を行い、家庭学習習慣を身につける。 ②栄養素のはたらき、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートについて基礎知識を教科書より読み取る。

【学習計画】

授業回	月日限	学習項目	学習内容	評価方法	参考
第1回	5月20日3限	栄養素のはたらき ①消化と吸収	冊子No. 1を取り組む。教科書p38~39参照	課題の提出、中身	特になし
第2回	5月20日4限	栄養素のはたらき ②食事摂取基準 ③ライフステージと栄養計画	冊子No. 1, 2を取り組む。教科書p38~40参照	課題の提出、中身	特になし
第3回	5月27日6限	調理の基本 ①調理とおいしさ	冊子No. 3を取り組む。教科書p94~97参照	課題の提出、中身	特になし
第4回	5月27日7限	料理様式とテーブルコーディネート ①料理様式と献立	冊子No. 4, 5を取り組む。教科書p38~42参照	課題の提出、中身	特になし
第5回	5月 日 限				
第6回	5月 日 限				
第7回	5月 日 限				
第8回	5月 日 限				
第9回	5月 日 限				
第10回	5月 日 限				

評価基準	A	・期限内に提出している ・内容も教師の指示通り課題をこなしている。(教科書を読み取り、解答に誤りがない)
	B	・期限内に提出している ・指示通り行ったが、解答の誤りがある。
	C	・期限内に提出している ・指示通り行わず、未記入部分がある。
	D	・未提出