

教科	家庭	科目	フードデザイン
年次	2年次・専情	単位数	4
教科書	『フードデザイン』 教育図書		
科目目標	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養、食品、献立作成について基礎基本を理解するとともに、それに関連する技術を身に付ける。 ・食生活の現状から課題を発見し、改善計画を考えることができる。 ・和食・洋食・中華料理の特徴を理解し、基礎基本の調理ができる。 		

期間	教科書 範囲	学習内容	到達目標	評価方法
年度当初～ 前期中間考査	P 6 ～ P 6 3	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の意義や役割 ・栄養と消化吸収 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べることの意義や役割が理解できるようになる。 ・各栄養素の特徴と体内ではたらきについて、理解できるようになる。 ・和食料理の特徴を理解し、基礎基本の調理ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し
～前期期末考査	P 6 1 P 7 4	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養と消化吸収 ・食事摂取基準 ・弁当甲子園への応募 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・食べ物の消化・吸収、どのように活用されていくかを理解できるようになる。 ・食事計画では、「食品群別摂取量のめやす」を利用できるようになる。 ・誰かのために栄養バランスを考えたお弁当を作ることができるようになる。 ・お弁当甲子園をレポートにまとめ、発表することができるようになる。 ・和食と洋食料理の特徴を理解し、基礎基本の調理ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・レポート ・調理実習の作品と実習のふり返し ・定期考査
～後期中間考査	P 6 4 ～ P 8 8	<ul style="list-style-type: none"> ・食事計画 ・現代の食生活の課題 ・食の名人さんによる調理実習 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・「食事摂取基準」の考え方が理解できるようになる。 ・現代の食に関する問題点を把握し、改善に向けて計画することができるようになる。 ・地域の特産物を活用した調理ができるようになる。 ・洋食と中華料理の特徴を理解し、基礎基本の調理ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し
～後期期末考査	P 1 0 4 P 1 2 8	<ul style="list-style-type: none"> ・自分の食生活の課題 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・日ごろの食生活から課題を発見し、改善計画を考えることができるようになる。 ・中華料理の特徴を理解し、基礎基本の調理ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・調理実習の作品と実習のふり返し ・定期考査
～年度末		<ul style="list-style-type: none"> ・食品の特徴 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品について調べ、スライドにまとめ、発表することができるようになる。 ・1年間のまとめとして、班でオリジナル献立を立て、材料の購入から調理、片付けを協力し行うことができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・スライド ・調理実習の作品と実習のふり返し