

教科	家庭	科目	フードデザイン
年次	3年次・専情	単位数	2
教科書	『フードデザイン』 教育図書		
科目目標	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージごとの栄養の特徴を理解し、栄養バランスのよい献立を作成することができる。 ・食品の衛生と安全、エコクッキングについて理解し、調理実習に活用できるようにする。 ・和食・洋食・中華料理の特徴を理解し、供応食や行事食への献立を立て調理することができる。 		

期間	教科書範囲	学習内容	到達目標	評価方法
年度当初～ 前期中間考查	P 6 4～ P 7 4	<ul style="list-style-type: none"> ・ライフステージと栄養の特徴 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・各ライフステージの栄養の特徴を理解できるようになる。 ・各ライフステージの特徴に応じた栄養バランスのよい食事計画を作成できるようになる。 ・和食・洋食・中華料理の特徴を理解し、日常食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り ・定期考查
～前期期末考查	P 7 5～ P 8 8	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と表示 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の表示を見ながら、ライフスタイルに応じた選択ができるようになる。 ・和食・洋食・中華料理の特徴を理解し、日常食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り ・定期考查
～後期中間考查	P 1 4 2 ～ P 1 4 6	<ul style="list-style-type: none"> ・食と環境 ・行事食の特徴 ・調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・日々の食事や調理など環境を意識した行動ができるようになる。 ・行事食の特徴を理解できるようになる。 ・行事食の献立を作成し、調理できるようになる。 	<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り ・定期考查
～後期期末考查	P 1 0 4 P 1 2 8	<ul style="list-style-type: none"> ・供応食の特徴 ・供応食の調理 ・魚さばき体験 	<ul style="list-style-type: none"> ・供応食の献立を作成し、おもてなし会を実施できるようになる。 ・魚を一尾さばき、魚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り
～年度末		1年間の総復習	<ul style="list-style-type: none"> ・2年間の学習をふり返り、実生活に活かせるような献立を立て、調理すること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り