

10 家庭

科目名	フードデザイン	単位数	2 単位	学年	第 2 学年	科 コース	総合生活科 健康科学・生活文化
使用教科書	教育図書「フードデザイン」 cooking&arrangement			副教材		ワークノート(教育図書) わくわくクッキング (栃木県高等学校教育研究会、家庭部会編 ) トータルデータ家庭科ガイドブック (教育図書)	

学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力を育てることをねらいとする。

学習計画

	月	単元	学習内容及びねらい
一 学 期	4	第 2 章 栄養素・食品の特徴 ④食品の特徴 3. 魚介類  ※食物検定 3 級 (全員)	<ul style="list-style-type: none"> <li>魚介類についての特徴と性質について理解する。また、食品の調理性、加工についても理解する。</li> <li>全員に食物検定 3 級を受検させるため、検定の範囲の学習を授業時間内に進める。</li> <li>なお、学科試験、実技試験共に、授業時間内で行う。</li> </ul> <p style="text-align: center;">※実習では、食物検定 3 級の練習を主に行う。 ※検定合格を目指す。</p>
	5		
	6		
	7		
二 学 期	9	第 2 章 栄養素・食品の特徴 ④食品の特徴 4. 肉類 5. 豆類 6. 野菜類 7. 果物類 8. いも類・でんぷん 9. 穀類	<ul style="list-style-type: none"> <li>肉類、豆類、野菜類、果物類、いも類・でんぷん、穀類についての特徴と性質について理解する。また、食品の調理性、加工についても理解する。</li> </ul>
	10		
	11		
	12		
	12		
三 学 期	1	10. 油脂類 11. 寒天・ゼラチン 12. 調味料・香辛料 13. し好食品 14. その他	<ul style="list-style-type: none"> <li>油脂類、寒天・ゼラチン、調味料・香辛料、し好食品、その他についての特徴と性質について理解する。また、食品の調理性、加工についても理解する。</li> </ul> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">                     年間を通して、12 回程度の調理実習を行い、班員の協力を強調していく。                 </div>
	2		
	3		

学習評価

1. 定期試験・小テスト・課題の提出状況・授業態度などを総合的に評価する。