

10 家庭

科目名	フードデザイン	単位数	2単位	学年	第3学年	科	総合生活科
						コース	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、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を身につける。

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 6. 野菜類      7. 果物類 8. いも類・でんぷん	<ul style="list-style-type: none"> <li>野菜類、果物類、いも類・でんぷん、穀類、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。</li> <li>身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。</li> </ul>	
	5	9. 穀類      10. 油脂類 11. 寒天・ゼラチン 12. 調味料・香辛料    13. し好食品		
	6	14. その他		
	7	⑤食品の加工 ※食物調理技術検定2級(希望者)		※検定合格を目指す。
二 学 期	9	第2章 栄養素・食品の特徴 ⑥食品の選択と取り扱い	<ul style="list-style-type: none"> <li>食品の記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。また、食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるようになる。</li> <li>調理は食品を食事の目的に合うようにつくりかえることであることを理解する。また、基本的な調理操作の方法や意味、調理器具の特徴について理解し、調理の基本を身につける。</li> <li>ライフステージごとに必要とされる栄養素に違いがあることを理解する。</li> <li>のぞましい献立作成ができる能力を身につける。</li> <li>日本料理・西洋料理・中国料理も特徴と作法を理解する。</li> <li>食文化について理解する。</li> <li>テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のマナーにふさわしい食卓の整え方や環境づくりの技術を身につける。</li> <li>食べる人に配慮したサービスの方法とマナーを身につける。</li> </ul>	
	10	第3章 調理と献立 ①調理の基本		
	11	②ライフステージと食事計画 ③献立作成		
	12	④様式別の献立と調理・食卓作法 ⑤食文化を見つめる ⑥テーブルコーディネート ※食物調理技術検定1・2級(希望者)		
三 学 期	1	謝恩献立実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>3年間で身につけた知識と技術を総動員し、先生方に感謝の気持ちを込めて謝恩献立を作る。</li> </ul>	
	2			年間10回程度の調理実習を実施する
	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

