

# (家庭) 授業計画表

教科名	科目名	単位数	学年・講座	教科書名(発行所)
家庭	フードデザイン	2	3年1組I型(選)	フードデザイン(実教出版)
学習のアドバイス	1 日々の授業を大切に、ノートをきちんとまとめよう。 2 長期休暇等の課題(特にホームプロジェクト)は意欲的に取り組み、しっかりまとめよう。 3 基礎的な調理技術を身につけるために、家庭で積極的に食事の準備をしよう。 4 料理番組を見たり、調理や栄養に関する本や雑誌を見たりして、食に関する情報に敏感でいよう。			
評価の観点・評価方法	知識・技能		思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	・ 食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなど総合的に理解し、食生活を営む技能を習得することができる。		・ 自分自身の食生活や食を取り巻く現状に関する課題を見つけ、豊かな食生活を営むことで課題を解決できる。	・ 健康保持増進と健全な食生活の実現を図るために食の役割に関心を持ち、作ることから食べること頃までを総合的に捉えて計画する意欲と実践的な態度を身に付けることができる。
	上記の観点を踏まえ、定期考査、出席状況、授業態度、提出物、課題等を総合的に判断して評価を行う。			
	授 業 内 容		時間数	学 習 の ポ イ ン ト
学 期	1章 食生活と健康		4	○我が国における現代の食生活の現状と、問題点を理解する。  ○食事は、栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進のためだけでなく、精神的・文化的な役割も果たしていることを理解する。  ○基本的な切り方・計量・調理法の技術と基礎知識の試験を実施する。  ○健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する。  ○献立作成の基礎となる事柄や各種調理法、食生活に関する事項を理解する。
	1節 食事の意義と役割		10	
	2節 食をとりまく現状			
	2章 栄養素のはたらきと食事計画			
	1節 栄養素のはたらき			
	※食物技術検定4級の練習			
2節 ライフステージと栄養		1		
3節 食事摂取基準と食事計画				
※実習①洋食献立1				
※実習②和食献立1		4		
<期末考査>				
※食物技術検定3級の練習		10		
ホームプロジェクトの実施				
		4	○食物調理技術検定3級の実技練習を行う。	
		10	○自分自身の食生活の課題を見出し、改善策を考え実践する。	

二 学 期	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全	7	○食品の調理上の性質等を理解した日常食や行事食の調理を行う。 ○食品の調理上の性質等を理解した日常食の調理を行う。 ○食品の栄養的特徴を理解した日常食の献立作成及び調理に関する実習を実施する。 ○食品の成分や特徴、調理上の特性を理解し、日常生活に応用できるようにする。
	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成 ※実習③中華献立1 ※実習④洋食献立2 ※実習⑤和食献立2 ※実習⑥中華献立2 ※実習⑦自由献立1	10	○献立作成における食品や調理方法の組み合わせ方法、献立の構成について理解し、望ましい献立作成ができる能力を身に付ける。 ○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、調理の基本を身に付ける。
	7章 食育 1節 食育の意義と推進活動	1	○多種多様な食品が市場に出回る中で、消費者として安全でよりよい食品や食事を選択できる能力を身に付ける。
	4章 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 ※調理実験1 3節 調味操作  <期末考査>  ※正月料理の研究	8    1  3	○調理の目的、食べ物のおいしさ、調理操作、食品の調理性について学ぶ。     ○正月料理の由来と調理法について調べ家庭で実践する。
三 学 期	5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立 ※実習⑧自由献立2  2節 テーブルコーディネート  <学年末考査>  家庭学習	4    1  6	○日本料理、西洋料理、中華料理の特徴や食卓構成、作法を理解する。 ○食べる人に配慮したサービスの方法とマナーを身に付ける。  ○食事にふさわしい食卓の整え方や、周囲の環境作りの技術を身に付ける。
	総時間数	70	