

|                  |  |                               |   |     |             |     |      |
|------------------|--|-------------------------------|---|-----|-------------|-----|------|
| 分類               | 3-55   | 教科名                           | 家庭  | 科目名 | フードデザイン（選択） |     |      |
| 対象学科（コース）        | 全学科  |                               |   | 学 年 | 3           | 単位数 | 2    |
| 指 導 目 標          | 食物に関する知識と調理技術を習得し、食生活の充実・向上をめざす                        |                               |   |     |             |     |      |
| 内 容              | (1) 調理の基本<br>(2) 料理様式とテーブルコーディネート<br>日本料理・西洋料理・中国料理    |                               |   |     |             |     |      |
| 内容の取扱い           | 実験・実習を主に行う。特に実習に力を入れ調理技術の習得を目標にし、自らの食生活に目を向けられるよう留意する。 |                               |   |     |             |     |      |
| 指<br>導<br>計<br>画 | 学 期  | 指 導 事 項                       | 指 導 内 容   |     |             |     | 予定時間 |
|                  | 1 学 期<br>4～6 月   | 調理の基本                         | 調理の目的を理解させる   |     |             |     | 2 2  |
|                  |  | 料理様式と献立                       | 実験・実習を経験することにより、調理の基本・食卓作法を理解させる                          |     |             |     |      |
|                  |  | 調理実習<br>調理実験*                 | 和風献立（春）<br>子どもの日の献立<br>* 米の粉の性質<br>* 砂糖の加熱による変化<br>和菓子の実習 |     |             |     |      |
|                  | 2 学 期<br>7～11 月  |                               | * 小麦粉製品の膨化<br>洋風料理  |     |             |     | 2 8  |
|                  |  |                               | 弁当献立<br>中国風献立   |     |             |     |      |
|                  |  |                               | 和風献立(秋)<br>敬老の日の献立  |     |             |     |      |
|                  |  |                               | * 卵白の起泡性<br>誕生日料理   |     |             |     |      |
|                  |  |                               | 洋菓子の実習<br>実技テスト   |     |             |     |      |
|                  | 3 学 期<br>12～3 月  |                               | クリスマス料理   |     |             |     | 2 2  |
|                  |  |                               | 正月料理  |     |             |     |      |
|                  |  |                               | 中国風献立   |     |             |     |      |
|                  |  | 中華菓子の実習<br>ホームパーティ料理<br>実技テスト |   |     |             |     |      |
| 教科書・副教材他         |  | フードデザイン（実教出版）                 |   |     |             |     |      |

| 評 価 規 準 |                     |       |       |       |      |
|---------|---------------------|-------|-------|-------|------|
| 評価項目・対象 | 関心・意欲・態度            | 思考・判断 | 技能・表現 | 知識・理解 | 評価比重 |
| 講 義     | ◎                   | ○     |       |       |      |
| 実習への取組  | ○                   | ◎     | ○     |       |      |
| 技術の習得   | ○                   | ○     | ◎     | ○     |      |
| 定期考査    |                     | ○     | ○     | ◎     |      |
| 評価の重点   | 実験・実習を通して、実習する態度と意欲 |       |       |       |      |