

教科	学年	科目名	単位数	記号番号
家庭科	3年	フードデザイン	2単位(70)時間	家003
学習目標	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と態度を育てる			
学期	学習項目(単元名)		学習内容(ねらい)	
1 (22時間)	<健康・栄養・食物> ・炭水化物 ・脂質 ・タンパク質 ・ビタミン ・無機質 <調理実習>		・5大栄養素のはたらき ・炭水化物のはたらきと糖質の代謝 ・脂質のはたらきと代謝 ・タンパク質のはたらきと代謝 ・ビタミンのはたらきと多く含む食品 ・無機質のはたらきと多く含む食品 ・栄養所要量、食品群別摂取量の目安 ・調理器具と基本的な調理操作 ・基本的な調理	
2 (26時間)	<食品の調理性> <調理実習・実験>		・食品の成分と変化 ・牛乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、豆類、野菜類、果物類、いも類・でんぷん、穀類、油脂類の調理による性質と調理上の特徴 ・食品の調理性に関する実験 ・食品の調理性を生かした調理実習	
3 (22時間)	<献立作成> <調理実習> <テーブルコーディネート> <食生活の充実・向上>		・日常食、行事食などの献立作成 ・日本料理、西洋料理、中国料理の特徴と献立 ・西洋料理、中国料理の基本的な調理 ・日常食、行事食の調理 ・日本料理・西洋料理のテーブルコーディネート ・食生活の変化と現状 ・よりよい食生活を創造するために	
評価方法	・学習意欲・学習態度を評価する。 ・学習プリント・ノートを提出させ、内容を確認・評価する。 ・年間3回の定期テストの結果をもとに、学習内容の理解度・定着度を評価する ・実習・実験終了後、作品・レポートを提出させ、一定の基準を設け、内容を客観的に評価する。			
留意事項	・各テスト終了後、成績不振者には追試等の指導を行う。 ・「関心・意欲・態度」「思考・判断」「技能・表現」「知識・理解」の四つの観点による評価を行い、客観性や信頼性を欠くことがないよう留意する。			
使用教科書・教材名：フードデザイン新訂版(教育図書)				

作成日：平成24年(2012年)4月1日