

20 年度 学習指導計画

科目名 フードデザイン (2単位)

	校長	教頭	授業担当者
年度始 (5月)			
年度末 (3月)			

1、教科書・副教材

フードデザイン 教育図書

2、科目の目標

現代の食生活の問題点と病気との関連性を理解させ、各自の食生活の反省をし、よりよい食生が送れるようにする。食に対する問題が多い中で、消費者としての自覚を身に付けさせる。また、家庭総合に続き調理実習を行うことで、調理技術をより上達させ、家庭生活で応用できるようにする。

3、年間授業計画

		指導内容	考查範囲	※ 時数(予定/実施)	※ 指導上の留意点・到達目標	
1 学 期	4月	第1章 食生活の充 実・向上 第2章 健康・栄養・ 食物	・食の外部化・社会化 ・輸入に頼る食生活 ・食意識の多様化 ・食物の選び方 ・調理実習	14 /	基礎的な調理 実習が行える ようにする。	
	5月					
	6月			期末考査		13 /
	7月					
2 学 期	9月	第2章 健康・栄養・ 食物	・健康に必要な栄養素 ・食品の成分と変化 ・食品の加工 ・調理実習	14 /	計画的に調理 実習が行える ようにする。	
	10月					
	11月			期末考査		13 /
	12月					
3 学 期	1月	第3章 献立と調理	・献立作成 ・様式別の献立と調理・食卓 作法 ・調理実習	6 /	自分で献立を たて、マナーに 気を付けた調 理実習を行え るようにする。	
	2月					
	3月					

4、評価の方法

・期末考査点 ・プリント提出 ・調理実習での身支度の用意や材料の忘れ物の有無
・授業の出席 ・授業への参加意欲 ・調理実習の創意工夫

5、反省・総括・次年度への改善点

※