

食物研究

使用教科書	単位数	学年・学級・学科・選択名等
新版フードデザイン cooking&arrangement	2	3年(選択B)

1 学習の到達目標

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・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し、食生活を総合的に創造する能力と態度を身につける。 ・食育の意義について理解し、望ましい食習慣の形成や地域の食文化について考えを深めることができる。
---------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2 学習計画

学期	月	単元の学習内容	時数	単元のねらい	評価の観点				評価方法
					①	②	③	④	
前期	4	オリエンテーション	1	・学習内容、授業の受け方、評価方法について知り、到達目標を理解する	○				ワークシート提出
	5	第1章 食生活の充実・向上 1 食生活の変化と現状	2	・日本の食生活の変化と現状を知り、現代人の食生活の問題点を把握する。		○		○	ワークシート提出 小テスト
		2 よりよい食生活を創造するために	4	・健康と食事は深くかかわっていることを理解し、消費者として安全でより良い食品を選択できる能力を身につける。		○		○	ワークシート提出 小テスト
	6	《調理実習1～4》	6	・食物調理技術検定への取り組みや日常食の調理実習を通して、調理用具の取り扱い方や調理の基本的技術を習得する。	○	○	○		実習計画表 実習への取り組み・調理技術 実習記録表提出
	前期中間考査							○	定期考査
	7	第2章 健康・栄養・食物 1 なぜ食物が必要か	2	・食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、生産から流通までのしくみ等を理解し、食品選択の注意点や情報収集の手段を知る。	○	○		○	ワークシート提出 小テスト
		2 健康に必要な栄養素	6	・5大栄養素の種類と栄養的な意義と含まれる食品について理解する。 炭水化物 脂質 たんぱく質 ミネラル・ビタミン				○	小テスト
		3 食品の成分と変化	2	・調理操作によって色・香り・味などの成分が変化することを知る。				○	ワークシート提出 小テスト
		4 食品の加工	6	・身の回りにある加工食品を知り、実験や実習を通して加工の方法や目的を理解する。 加工方法と特徴 健康食品と嗜好食品				○	○
	8	《調理実習5～8》	6	・日常食の調理実習を通して、調理用具の取り扱い方や調理の基本的技術を習得する。	○	○	○		実習計画表 実習への取り組み・調理技術 実習記録表提出
9	前期期末考査							○	定期考査
10	第3章 献立と調理 1 調理の基本	4	・調理の目的を知り、基本的な調理操作の方法や意味、また、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。				○	○	実技テスト 小テスト

後期	11	2 献立作成	4	・献立を作成するための留意点を理解し、望ましい献立作成ができるよう力を身につける。	○	○	○	○	ワークシート提出
		3 様式別の献立と調理・食卓作法	2	・日本・西洋、中国等各様式別料理の特徴を理解し、献立構成や作法を理解する。			○	○	ワークシート提出 小テスト
		《調理実習9～12》	8	・地場産農産物を用いた調理実習を通して、食材の持ち味を生かした調理の技術を習得する。	○	○	○		実習計画表 実習への取り組み・調理技術 実習記録表提出
		後期中間考査					○		実技テスト
		《調理実習13、14》	4	行事や祝い膳の調理実習を通し、調理の技術を習得するとともに、日本や地域の伝統的食文化を理解する。	○	○	○		実習計画表 実習への取り組み・調理技術 実習記録表提出
	12	4 テーブルコーディネート	2	・コーディネートの基本を知り、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身につける。			○	○	ワークシート提出 実技テスト
			1	・1年間を振り返り、学習の成果をまとめる	○			○	確認テスト
		学年末考査						○	定期考査
	1								

3 評価等について

項目	①関心・意欲・態度	②思考・判断	③技能・表現	④知識・理解
内容	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて積極的に取り組もうとする意欲と態度を身につけている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見出し、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネート等に関する技術を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する知識を身につけている。
割合	15 %	15 %	30 %	40 %

4 履修にあたっての注意事項

- 資料集（ニュービジュアル家庭科 資料+成分表）を使用します。
- 調理実習の際は、割ぼう着と三角巾を持参して下さい。
- 調理実習費を別途徴収します。

評価について

評価	評価点
10	100 ～ 93
9	92 ～ 85
8	84 ～ 77
7	76 ～ 70
6	69 ～ 61
5	60 ～ 53
4	52 ～ 45
3	44 ～ 38
2	37 ～ 30
1	29 ～ 0

学年末評定について

評価	評価点
5	100 ～ 85
4	84 ～ 70
3	69 ～ 45
2	44 ～ 30
1	29 ～ 0