

科 目	フードデザイン	単 位 数	2 単位	年 間 授 業 時 間	70 時間
対 象 学 年 ・ ( 組 )	3学年	使用教科書(出版社)	フードデザイン(教育図書)		
	自由選択	副 教 材 等			

教 科 担 当 者	
-----------	--

指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】	指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】	指導内容【年間授業計画】	具体的な指導目標【年間授業計画】			
4月	調理と献立	調理の基本について知る。	9月	調理実習	和風献立の日常食	1月	調理と献立	行事食について調べる。
	調理実習	正しい計量の方法と包丁の使い方を知る。		食品の特徴	果物類の調理性について知る。		調理実習	行事食
							献立作成	献立作成をする。
							調理実習	作成した献立に基づいて調理する。
5月	調理実習	炊飯 穀類の特徴について知る。	10月	調理実習	洋風献立の日常食	2月	学年末考査	
	調理実習	日本料理の日常食		食品の特徴	卵・牛乳の調理性について知る。			
	調理と献立	日本料理の作法について知る。		調理実習				
				食品の特徴	寒天・ゼラチンの調理性について知る。			
6月	調理実習	西洋料理の日常食	11月	調理実習	和風献立の日常食	3月	自宅学習(授業なし)	
	調理と献立	西洋料理の作法について知る。		食品の特徴	魚介類・肉類の調理性について知る。			
	調理実習	中国料理の日常食		調理実習	中国料理献立の日常食			
	調理と献立	中国料理の作法について知る。		食品の特徴	豆類の調理性について知る。			
7月	調理と献立	ライフステージと食事計画について考える。	12月	調理と献立	テーブルコーディネートを考える。 世界の食文化を知る。	【評価の観点・方法】	[評価の観点]	考査の得点、提出物、実習点、出欠席
							[評価方法]	上記を総合して5段階で評価する。