

授業計画

学年	区分	教科名	科目名	授業時間	対象
高校2年	選択	家庭	食物	週2時間	高2選択者
到達目標	栄養について十分理解し、季節感を取り入れた和・洋・中の様々な献立の調理ができるようにする。食品の特徴を更に詳しく学び調理の基本を深める。				
学習教材	教科書 『フードデザイン』(実教出版) 副教材 調理記録ノート、食品成分表、調理実習費が必要				
クラス編成	1クラス				
成績評価方法	授業時に行うテスト、提出物で評価。提出物の割合が高い。				

年間スケジュール

学期	学習内容	備考(指導方法など)
前期	食品の特徴(1. 食品の特徴と性質 ①穀類 ②いも類 ③砂糖) 調理実習(事前学習と実習)	
	前期中間試験(行いません)	
	食品の特徴(④豆類 ⑤種実類 ⑥野菜類 ⑦くだもの類) 調理実習(1. 事前学習と実習 2. 野菜の切り方の実技テスト)	夏休みの課題として私のお弁当作りのレポートあり
前期期末試験(授業時間内で実施)		

学期	学習内容	備考(指導方法など)
後期	食品の特徴(⑧きのこ類 ⑨海藻類 ⑩魚介類 ⑪肉類) 調理実習(事前学習と実習)	
	後期中間試験(行いません)	
	食品の特徴(⑫卵 ⑬牛乳・乳製品 ⑭油脂類) 調理実習(事前学習と実習)	
後期期末試験(授業時間内で実施)		