

授業計画

学年	区分	教科名	科目名	授業時間	対象
高校3年	選択	家庭	食物	週2時間	高3選択者
到達目標	現代の食生活に目を向け様々な食材を利用し調理を楽しむ。和・洋・中の料理様式とマナーを学び実生活に即した調理ができるようにする。				
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	調理の基本(1. 調理の目的) 調理実習(事前学習と実習)	
	前期中間試験	
	調理の基本(2. 食べ物のおいしさ ①おいしさにかかわる要素 ②心身の状態・環境による影響) 調理実習(事前学習と実習)	
前期期末試験		

学期	学習内容	備考(指導方法など)
後期	調理の基本(3. 調理器具と調理操作) 調理実習(事前学習と実習)	
	後期試験	
	(この欄は斜線が入ります)	