

校種・教科名	家庭	食探究	単位数	2単位	普通科	3年
学習到達目標						
<ol style="list-style-type: none"> 1. 食事の意義と役割について理解させる。 2. 豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、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させる。 3. 実習を通して食事を総合的に組み立てる能力と実践的な態度を育てる。 4. 現代の食生活と社会課題との関連について学び、その課題解決に向けて主体的に学ぶ態度を養う。 						

学期	学習内容	時数	学習のねらい
一 学 期	オリエンテーション 1章 食生活と健康 1節 食生活の意義と役割 2節 食をとりまく現状	1 6 (2) (4)	<ul style="list-style-type: none"> ・フードデザインで学習する内容について把握する。 ・健康と食事は深く関わっていることを理解し、よりよい食生活が出来る態度と能力を身につける。 ・「食べること」は精神的健康にも大きく影響を与えることを理解し、心が著しく成長する子供にとって「食事と団らん」の重要性を知る。
	4章 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作	4 (2) (2)	<ul style="list-style-type: none"> ・調理は食品を食事の目的に合うように作り替えることを理解する。 ・食物を安全に食べやすく、おいしく栄養豊かに調理しようという意欲を持つ。 ・味付けの仕方と調味料の正しい使い方を知る。 ・適切な調理用具の必要性について理解する。 ・調理法を科学的要点に基づいて理解させ、日常の調理に応用できる能力を身につける。
	〔調理実習〕 ・非加熱調理 ・加熱調理 ・日本料理 【食物調理技術検定】 4級（調理の基礎）	7 6	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の前に衛生面や作業をスムーズに進める方法などの確認をする態度を身につける。 ・調理上の性質を生かした調理法と調理の基礎技術を習得する。 ・調理の基礎である切り方・計量及び基本的な調理法の要点を理解する。
二 ・ 三 学 期	2章 栄養素のはたらきと食事計画 1節 からだのしくみと食べ物 2節 炭水化物 3節 脂質 4節 たんぱく質 5節 ビタミン 6節 ミネラル 7節 水・その他の物質 8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画	12	<ul style="list-style-type: none"> ・各栄養素の種類と栄養的意義、それらの栄養素を含む食品について理解する。 ・各栄養素の代謝経路と役割を理解する。 ・各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取することの重要性を理解する。
	5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理の様式と献立 2節 テーブルコーディネート	4 2	<ul style="list-style-type: none"> ・献立を作成するための留意点を理解する。 ・実際に調理しながら、望ましい献立作成ができる能力を身につける。 ・日本料理の特徴と献立、食事作法 ・西洋料理の特徴と献立、食事作法 ・中国料理の特徴と献立、食事作法 ・テーブルコーディネートの基本事項をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境作りができる技術を身につける。
	7章 食育 1節 食育の意義と推進活動	27	<ul style="list-style-type: none"> ・食育基本法について理解する。 ・家庭や地域における食育推進活動のあり方について考える。

<p>〔調理実習〕 和食料理 洋風料理 中華料理 琉球料理 エスニック料理 クリスマス料理 ひな祭りの料理 まとめ</p>	<p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・沖縄の郷土料理歴史、食文化について理解を深めながら試作する。 ・行事食には、行事の由来や意味を持つ食材などがあること、その調理方法について学ぶ。 ・これまでの内容を整理する。
---	----------	--

<p>使用教材等 教科書・・・実教出版「フードデザイン」</p>		
各学期の テスト・ 課題・提出物 ・実習態度	一学期	テスト（60%） ----- 課題・提出物・授業（実習）態度（40%）
	二学期	テスト（60%） ----- 課題・提出物・授業（実習）態度（40%）
	三学期	テスト（60%） ----- 課題・提出物・授業（実習）態度（40%）
	留意事項 <ul style="list-style-type: none"> ・ファイル及び毎時の課題は提出状況と記入内容に重点を置いて評価する。 ・調理実習は、エプロン・頭巾の着用状況と実習態度をチェックし評価に加味する。 ・必要に応じて料理コンクール等への応募をし、評価に考慮する。 	