

科目名	フードデザイン		学年	類型・コース	単位数
			2年	総合選択B・家庭(食と健康)	4単位
学習の目標	食品の調理性と理論を理解し、栄養素のはたらきを考えた食事計画を行うことができる。				
教科書 副教材	主たる教材：フードデザイン（実教出版） 副教材：調理 BOOK（実教出版）新カラーガイド食品成分表（大修館書店）				
評価	評価法	定期考査・小テスト・授業態度・提出物・レポート等で評価します。			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	食品についての基本的な知識を身につけ、栄養素のはたらきについて理解できる。	
		b	思考・判断・表現	食品の調理性を考えて実験実習を行い、栄養バランスのとれた食事計画について考えることができる。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	自分自身の食生活と関連づけて、よりよくするために実践しようとしている。	
上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。					

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法					
					a	b	c			
1 学期	4月	12	穀類 栄養素の役割	・米の食べ比べ ・小麦粉を用いた実験	中間 考査	中間 考査	ファイル			
	5月	16	いも類 野菜類	・コーンスターチの扱い方 ・褐変・糊化について						
	6月	16	くだもの類 砂糖	・砂糖の加熱実験 ・ペクチンについて				期末 考査	レポート	レポート
	7月	8	種実類	・糖衣菓子				期末 考査		
夏休み										
2 学期	9月	16	魚介類 消化と吸収	・魚介類のたんぱく質の熱凝固について	中間 考査	中間 考査	ファイル			
	10月	16	肉類 エネルギー代謝	・肉類のたんぱく質の熱凝固について						
	11月	16	卵	・卵の加熱による変化 ・乳化について				期末 考査	レポート	レポート
	12月	8	海藻類 食事摂取基準	・乾物を用いた実験実習				期末 考査	期末 考査	
冬休み										
3 学期	1月	12	牛乳・乳製品	・飲み比べ ・牛乳の調理性	学年末 考査	レポート	ファイル			
	2月	12	きのこ類 栄養計画	・きのこを用いた実験実習						
	3月	8	豆類	・大豆の加工法				学年末 考査	レポート	

担当者からのメッセージ（学習方法など）
予習・復習にしっかり取り組み、授業ごとのワークシートで学習の要点をおさえましょう。考査点のみならず、ファイル提出や実習での取り組み、授業態度も評価に含まれます。