

調理科	科目名	家庭総合	担当者	宮城里子 小川恵里菜
履修学科	情報技術科、インテリア科、デザイン科			
履修学年	第3学年	履修単位	2単位	
概要及び目標	「家庭総合」は2・3学年で2単位ずつ学習する。3学年では「食べる」「住まう」、「生活をつくる」「持続可能な社会へ向けて」の各分野を学習する。			
評価基準及び方法	定期テスト70%授業態度提出物30%総合的に判断し、1・2学期は素点。学期末5段階評価で行なう。			
使用教科書及び教材	家庭総合（開隆堂） その他資料その都度配布			

学習計画

月	単元名	学習内容	備考
4	オリエンテーション	オリエンテーション 調理器具の使用方法	
5	食べるとは	①食生活の現状 ②なぜ食べるのか 調理実習	
6	栄養・栄養素と食品	①炭水化物の働きと食品 ②脂質の働きと食品 調理実習	
7	栄養・栄養素と食品	③たんぱく質の働きと食品 ④無機質とビタミン 調理実習	
9	食生活の設計	食事摂取基準と食品摂取のめやす 食品の表示と選択・購入 調理実習	
10	これからの食生活	食糧生産と食糧問題 食生活の安全と環境 調理実習	
11	日常食の調理	調理法と食事のマナー 調理実習	
12	生活を設計する	職業と家庭のバランス これからの消費生活	
1 2	快適に住む	住まいの機能 災害と住まい 環境に配慮した住まい	