

# 令和5年度年間授業計画

教科:家庭 科目:フードデザイン 校内科目名:フードデザイン基礎3

対象年次:3

2単位

教科担当者:石塚 多恵子

使用教科書・教材

教科書

「フードデザイン」

(実教出版)

補助教材

「生活学 Navi」

(実教出版)

実習着 エプロン・三角巾

実習費 年間5000円徴収予定

	指導内容	指導目標	評価の観点・方法	予定授業時数
1 学期	<p>&lt;1学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食生活と健康 食中毒</li> <li>栄養素のはたらきと食事計画 炭水化物／脂質／たんぱく質 ビタミン／ミネラル 食事摂取基準／食事バランスガイド 食品群別摂取量の目安</li> <li>食品の特徴・表示・安全 卵・果物・油脂・肉類・野菜</li> <li>調理の基本 各食品の性質に関する実験・実習と講義を 交えながら行う。</li> </ul>	<p>栄養・食品、調理などに関する基礎・ 基本を身につける。 基本的な調理実習(切る・煮る・炒め る・蒸す・盛りつける)に調理実験を 加え、科学的な理解力・判断力・を 養っていく。</p>	<p>観点 ①学習への興味・関心度 ②栄養・食品に関する理解度 ③調理技術の習得・向上 ④実習に対する姿勢 ⑤実習班における協力度 方法 ①定期考査・実技テストの成績 ②実験・実習ごとの提出物 ③出席・学習への取り組み</p>	24
2 学期	<p>&lt;2学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>食品の特徴・表示・安全 穀類・いも類・豆類・魚介類・乳、乳製品・卵 等</li> <li>食品の生産と流通</li> <li>食品の選択と表示</li> <li>調理の基本</li> <li>調理実習</li> </ul> <p>各食品の性質に関する実験・実習と講義を 交えながら行う。</p>	<p>栄養・食品、調理などに関する基礎・ 基本を身につける。 基本的な調理実習(切る・煮る・炒め る・蒸す・盛りつける)に調理実験を 加え、科学的な理解力・判断力・を 養っていく。</p>	<p>観点 ①学習への興味・関心度 ②栄養・食品に関する理解度 ③調理技術の習得・向上 ④実習に対する姿勢 ⑤実習班における協力度 方法 ①定期考査・実技テストの成績 ②実験・実習ごとの提出物 ③出席・学習への取り組み</p>	28
3 学期	<p>&lt;3学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>テーブルマナー 日本料理 西洋料理</li> <li>自由献立</li> </ul> <p>※学習の内容は前後することがあります。</p>	<p>栄養・食品、調理などに関する基礎・ 基本を身につける。 基本的な調理実習(切る・煮る・炒め る・蒸す・盛りつける)に調理実験を 加え、科学的な理解力・判断力・を 養っていく。</p>	<p>観点 ①学習への興味・関心度 ②栄養・食品に関する理解度 ③調理技術の習得・向上 ④実習に対する姿勢 ⑤実習班における協力度 方法 ①定期考査・実技テストの成績 ②実験・実習ごとの提出物 ③出席・学習への取り組み</p>	18
			合計	70

# 令和5年度年間授業計画

教科:家庭 科目:フードデザイン 校内科目名:フードデザイン応用

対象年次:3

2単位

教科担当者:石塚 多恵子

使用教科書・教材

教科書

「フードデザイン」

(実教出版)

補助教材

「生活学 Navi」

(実教出版)

実習着 エプロン・三角巾

実習費 年間6000円徴収予定

	指導内容	指導目標	評価の観点・方法	予定授業時数
1 学期	<p>&lt;1学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の充実・向上</li> <li>・行事と行事食</li> <li>・献立と調理</li> <li>・調理実習 行事食 和食献立・洋風献立・中国献立</li> </ul> <p>フードデザイン基礎で学習した内容を基に、栄養バランスのとれた献立作成・調理を繰り返す。</p>	<p>フードデザイン基礎(2年次)の応用である。</p> <p>栄養、食品、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学ぶ。</p> <p>食事を総合的に判断し、健康で豊かな食生活を目指していく。</p>	<p>観点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①学習への興味・関心度</li> <li>②栄養・食品に関する科学的理解度</li> <li>③調理技術の習得・向上</li> <li>④実習に対する姿勢</li> <li>⑤実習班における協力度</li> </ul> <p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①定期考査・実技テストの成績</li> <li>②実験・実習ごとの提出物</li> <li>③出席・学習への取り組み</li> </ul>	24
2 学期	<p>&lt;2学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフステージと食生活</li> <li>・健康・栄養・食物 食事バランスガイド 食事摂取基準／食品群別摂取量の目安</li> <li>・献立と調理</li> <li>・調理実習 行事食 和食献立・洋風献立・中国献立</li> </ul> <p>フードデザイン基礎で学習した内容を基に、栄養バランスのとれた献立作成・調理を繰り返す。</p>	<p>フードデザイン基礎(2年次)の応用である。</p> <p>栄養、食品、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学ぶ。</p> <p>食事を総合的に判断し、健康で豊かな食生活を目指していく。</p>	<p>観点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①学習への興味・関心度</li> <li>②栄養・食品に関する科学的理解度</li> <li>③調理技術の習得・向上</li> <li>④実習に対する姿勢</li> <li>⑤実習班における協力度</li> </ul> <p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①定期考査・実技テストの成績</li> <li>②実験・実習ごとの提出物</li> <li>③出席・学習への取り組み</li> </ul>	28
3 学期	<p>&lt;3学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・献立作成 日常食の献立を考える際の留意点 日常食の献立作成</li> <li>・自由献立実習</li> </ul>	<p>フードデザイン基礎(2年次)の応用である。</p> <p>栄養、食品、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学ぶ。</p> <p>食事を総合的に判断し、健康で豊かな食生活を目指していく。</p>	<p>観点</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①学習への興味・関心度</li> <li>②栄養・食品に関する科学的理解度</li> <li>③調理技術の習得・向上</li> <li>④実習に対する姿勢</li> <li>⑤実習班における協力度</li> </ul> <p>方法</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>①定期考査・実技テストの成績</li> <li>②実験・実習ごとの提出物</li> <li>③出席・学習への取り組み</li> </ul>	18
			合計	70

# 令和5年度年間授業計画

教科:家庭 科目:ファッション造形基礎 校内科目名:ファッション造形基礎3  
 教科担当者: 馬場美優

対象年次:3

2単位

使用教科書・教材

教科書:「ファッション造形基礎」実教出版

- ①糸・裁縫用具・布等実習に必要なものは各自準備・用意する。
- ②実習費・型紙代・布代等として別途材料費徴収有。
- ③被服検定等関連の教材を使用する場合もある。

	指導内容	指導目標	評価の観点・方法	予定授業時数
1 学期	<p>&lt;1学期&gt;                      基礎縫い 2年次履修者は基礎縫いの復習                      和裁と洋裁の違いについて                      製作する作品の決定                      製作(和裁 または 洋裁)</p>	<p>手縫い針・待ち針、ミシン等の用具・道具を正しく使うことができる。平面構成(和服)と立体構成(洋裁)ともに、衣服の構成を理解して、工夫し、効率よく製作に取り組むことができるようになる。人体(体系)や人の動き考慮した製作を試み、実践しようとする。基本的な型紙の作成や縫い方を中心に、デザインとその要素、主に布や糸の特性などを理解する。</p>	<p>観点                      1.技術の向上と態度                      2.計画的な作業の進行                      3.出来栄え                      方法                      1.提出物                      2.定期考査                      3.学習態度</p>	22
2 学期	<p>&lt;2学期&gt;                      製作(和裁 または 洋裁)</p>	<p>ミシンやロックミシンを安全に、正しく扱うことができる。継続して製作することに喜びを感じ、工夫しながら製作に取り組むことができるようになる。生地(平面)が衣服(立体)になるまでの過程を創造することができ、好みのデザインに応じた製作ができるようになる。デザインや型紙、生地の種類や質感など、総合的に判断して製作課題を選び、製作に取り組むことができるようになる。着装に自分の個性や好みを反映させようと試みることができるようになる。協力してファッションショーを企画・立案・実践できる。</p>	<p>観点                      1.技術の向上と態度                      2.計画的な作業の進行                      3.出来栄え                      方法                      1.提出物                      2.定期考査                      3.学習態度</p>	28
3 学期	<p>&lt;3学期&gt;                      自由製作</p>	<p>製作に喜びを感じ、継続して製作をしようとするようになる。作業効率も考えながら製作に取り組むようになる。家庭科技術検定(被服)3級～2級程度の技術力・知識力を身につけることができる。着装や被服製作の過程で、個性や好みを反映させることができる。</p>	<p>観点                      1.技術の向上と態度                      2.計画的な作業の進行                      3.出来栄え                      方法                      1.提出物                      2.定期考査                      3.学習態度</p>	20
			合計	70