年間授業計画　新様式例

高等学校 令和６年度（３学年用） 教科　　家庭　　科目 XY選択　食物

教　科：　家庭　　科　目：　XY選択　食物　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　A 組～　F 組

教科担当者：（A組：菊田　）　（B組：菊田　）　（C組：菊田　）　（D組：菊田　）　（E組：菊田　）　（F組：菊田　）

使用教科書：（ 調理ＢＯＯＫ　　）

教科　家庭　　の目標：

【知識及び技能】人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

科目　XY選択　食物　　の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品や栄養、調理に関する知識を体系的に理解し、調理理論に基づいた技術を習得する。	食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。調理操作が料理の出来上がりに与える影響を具体的に考え、工夫する力を養う。	献立作成や調理・テーブルコーディネートなど実習を通して食事の楽しさを知る。 食に関心を持ち、安全や衛生面に配慮しながら調理ができるようになる。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1学期	【知識及び技能】 日常食の調理について、献立の構成を理解し、調理技術を身につける。 【思考力、判断力、表現力等】 ・計量カップ、計量スプーンを用いて計量ができる。 ・調理の基本用語を理解し、作り方を見て調理ができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・調理室の使い方を理解し、協同して調理を行う。	・調理の基本（調理器具の使い方、切り方、火加減） ・計量 ・食品の特徴と扱い方 ・文化鍋での炊飯 ・包丁の使い方 ・調理器具の使い方	【知識・技能】 ・食材の扱い方を理解し、調理を行うことができる。 【思考・判断・表現】 ・計量が正しくできている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・実習に主体的に取り組むことができている。 ・安全面・衛生面に配慮して実習に取り組むことができている。	○	○	○	22
	実技テスト			○		○	1
	確認テスト(筆記)			○	○		1
2学期	【知識及び技能】 日本料理、洋風料理、中国料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。 【思考力、判断力、表現力等】 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 食事のテーマに応じた献立の調理に意欲的に取り組んでいる。	・和風献立の調理 ・洋風献立の調理 ・中国献立の調理 ・菓子の調理 ・料理の様式 ・テーブルコーディネイト	【知識及び技能】 ・食材の特徴や調理法を理解し、調理を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食事のテーマに応じた献立の調理をし、テーブルコーディネイトができている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・各様式の献立調理に興味をもち、主体的に取り組もうとしている。 ・安全面・衛生面に配慮して実習に取り組むことができている。	○	○	○	26
	実技テスト			○	○		1
	確認テスト（筆記）			○	○		1
3学期	【知識及び技能】 日本料理、洋風料理、中国料理、行事食など、さまざまな献立に取り組み、調理技術を習得する。 【思考力、判断力、表現力等】 食事のテーマに応じた献立作成、食材の選択と調理、テーブルコーディネートと各料理のサービス方法について理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 食事のテーマに応じた献立の調理に意欲的に取り組んでいる。	・行事食の調理 ・多国籍料理の調理	【知識及び技能】 ・食材の特徴や調理法を理解し、調理を行うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・食事のテーマに応じた献立の調理をし、テーブルコーディネイトができている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・各様式の献立調理に興味をもち、主体的に取り組もうとしている。 ・安全面・衛生面に配慮して実習に取り組むことができている。	○	○	○	18
							合計 70