

東京都立淵江高等学校 令和3年度 教科 家庭 科目 フードデザイン 年間授業計画

教科・科目	家庭・フードデザイン	単位数	2	対象学年・組	3年 自由選択
使用教科書	フードデザイン 新訂版 (実教出版)	教科担 当者名	古賀		
使用教材	生活ガイドブックデータ&グラフ 2020 (教育図書)				

学期	月	予定 時数	指導内容	具体的な指導目標	評価の観点・方法
1 学 期	4	24	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成 1 日常食の献立作成を考える 際の留意点	□ 日常食に適した献立作成を考える際の留意点について知る。	知・技・思・関 提出物 実技テスト 実習 定期考査
	5		調理実習① 焼き菓子 5 章 料理様式とテーブルコーディネート 2節 テーブルコーディネート 4 洋風のテーブルコーディネート	□ 食品の特性に合わせた計量を正しくすることができる。 □ 西洋料理の様式に応じた食卓構成と作法について理解する。	
	6		調理実習②・③ 洋食 定期考査	□ 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実習を通して観察し、考察することができる。 □ 食品について調理上の性質や加工品を理解し、調理にいかせる知識を身に付ける。	
	7		調理実習④・⑤ 洋食	□ 洋食の要点が理解でき、洋食に適した調理操作ができる。 □ 段階的に調理技術の向上を図る。	
2 学 期	9	28	5章 料理様式とテーブルコーディネート 2節 テーブルコーディネート 5 中国風のテーブルコーディネート 調理実習⑥・⑦ 中国風	□ 中国料理の様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 □ 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分変化を実習を通して観察し、考察することができる。	知・技・思・関 提出物 実技テスト 実習 定期考査
	10		1節 献立作成 3 3 調理 3 調理 実習⑧ 中国風 テーブル コーディネート① HALLOWEEN	□ 用途に適した献立作成ができる。 □ 段階的に調理技術の向上を図る。	
	11		調理実習⑨・⑩ おせち調理 定期考査	□ 日本の伝統行事の継承や和風料理を伝承する能力を培う。 □ 接客接待料理にふさわしい料理の要点を理解し、能率的に料理が作れる。 □ 食品について調理上の性質や加工品を理解し、調理にいかせる知識を身に付ける。	
	12		テーブルコーディネート② 折形 3章 食品の特徴・表示・安全 2節 食品の生産と流通	□ 和風の料理を引き立たせるようなテーブルセッティングができる。 □ 多様で多量な輸入食材と日本の食糧事情の現状と将来について考えさせる。	
3 学 期	1	8	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成 4項 テーマ設定と調理実習 調理実習⑪ 卒業祝いの食卓	□ 食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 □ これまで身に付けた知識と技術を、テーマにふさわしい献立や食卓の整え方にいかすことができる。	知・技・思・関 提出物 実技テスト 実習 定期考査
	2		テーブルコーディネート③ 卒 業を祝うテーブルコーディネート 定期考査	□ 卒業を祝うテーブルコーディネートができる。 □ 食品について調理上の性質や加工品を理解し、調理にいかせる知識を身に付ける。	
	3				

知:知識・理解 技:技能 思:思考・判断・表現 関:関心・意欲・態度