

2019年度年間授業計画

教科科目		教科(家 庭) 科目(選択A フードデザイン)		単位数:【 2 単位】	
教科担当		(蔵 本)			
使用教科書:		フードデザイン(教育図書)			
副教材等:					
期	月	指導内容	具体的な指導目標	評価の観点・方法	予定 時数
一 学 期	4	1章 健康と食生活	食事の意義と役割、食をとりまく現状について理解し、自分自身の食生活の問題点を認識し、改善策を考える。	調理実習のレポート提出を必須とし、ノートなどの提出物、小テストや定期考査の得点、技術の習得、授業への意欲・関心等を総合的に判断して評価する	22
	5	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	ライフスタイルの変化、食料自給率、食品の安全性と環境の変化について理解する。 からだのしくみと食べ物、栄養素について理解する。 調理の基本および食品の特徴と性質について学び、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。		
	6	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	栄養素・水、消化と吸収について理解する。 調理の基本および食品の特徴と性質について学び、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。		
	7	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	食事摂取基準、ライフステージと栄養計画について理解する。 調理の基本および食品の特徴と性質について学び、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。		
二 学 期	9	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	料理様式とテーブルコーディネートについて学び、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。 食品の選択と表示、食品衛生についても理解を深め、実習中に実践する。	調理実習のレポート提出を必須とし、ノートなどの提出物、小テストや定期考査の得点、技術の習得、授業への意欲・関心等を総合的に判断して評価する	28
	10	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	調理の基本、食品の特徴と性質、料理様式とテーブルコーディネートを応用し、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。 食品の選択と表示、食品衛生についても理解を深め、実習中に実践する。		
	11	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	調理の基本、食品の特徴と性質、料理様式とテーブルコーディネートを応用し、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。 食品の選択と表示、食品衛生についても理解を深め、実習中に実践する。		
	12	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	調理の基本、食品の特徴と性質、料理様式とテーブルコーディネートを応用し、献立を作成する。それらを生かした調理実習を行い、習得する。調理実習は、日常食および行事食の献立について地域の特徴を取り入れ、和洋中順番にバランスよく扱っていく。 食品の選択と表示、食品衛生についても理解を深め、実習中に実践する。 テーブルマナー学習を行い、実践的な力を身につける。		
三 学 期	1	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	これまでに学習した内容を総合的にとらえて、応用した献立を作成する。その献立の調理実習を行い、学習内容の振り返りをする。	調理実習のレポート提出を必須とし、ノートなどの提出物、小テストや定期考査の得点、技術の習得、授業への意欲・関心等を総合的に判断して評価する	20
	2	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	これまでに学習した内容を総合的にとらえて、応用した献立を作成する。その献立の調理実習を行い、学習内容の振り返りをする。		
	3	1章 健康と食生活 2章 栄養素食品の特徴 3章 調理と献立 4章 調理実習 6章 豊かな食生活をつくる	これまでに学習した内容を総合的にとらえて、応用した献立を作成する。その献立の調理実習を行い、学習内容の振り返りをする。		
					70