

八王子北高等学校 令和8年度(3学年用) 教科 家庭 科目 フードデザイン

教科: 家庭 科目: フードデザイン 単位数: 2 単位

対象学年組: 第3学年 A組~ E組

教科担当者:

使用教科書: (実教出版「フードデザイン」)

教科 家庭 の目標:

【知識及び技能】人の一生の家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得する。

【思考力、判断力、表現力等】家庭や家族の生活課題を主体的に解決する力をつける。

【学びに向かう力、人間性等】生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

科目 フードデザイン 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】
栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて理解するとともに技術を身に付ける	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を合理的かつ創造的に解決する力を養う。

	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	・指導事項 包丁の基本 調理操作 食品衛生と安全、計量 ・教材 教科書、プリント 計量カップ、計量スプーン ・一人1台端末の活用 等	・指導事項 包丁の基本 調理操作 食品衛生と安全、計量 ・教材 教科書、プリント 計量カップ、計量スプーン ・一人1台端末の活用 等	【知識・技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、調理について理解するとともに関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 調理について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	10
	B フードデザイン実習 【知識及び技能】 しごく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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を定期考査	・指導事項 切り方の基本 計量の方法 廃棄率を減らす調理の工夫 環境に配慮した片づけ方 調理実習 「切る」「計る」「和える」 きゅうりの酢の物 「計る」「加熱操作」 カップケーキ 「焼く」鮭のムニエル 「ゆでる」こふきいもなど ・教材 ・一人1台端末の活用 等	B フードデザイン実習 【知識及び技能】 しごく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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	13
				○	○		1
2 学 期	C食品の特徴・料理様式 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために食品・料理様式について理解するとともに関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食品・料理様式についての課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食品・料理様式について自ら学び食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 食品の特徴と性質 料理様式と献立 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用 等	C食品の特徴・料理様式 【知識・技能】 食生活を総合的に計画・実践できるようにするために、調理について理解するとともに関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 食品・料理様式について課題を発見し、その解決に向けてより豊かな食生活について考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品・料理様式について自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	10
	D フードデザイン実習 【知識及び技能】 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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 調理実習 「切る」「計る」「和える」 凉拌絲 「寄せる」 牛乳豆腐など ・教材 ・一人1台端末の活用 等	D フードデザイン実習 【知識及び技能】 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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
3 学 期	E フードデザイン実習 【知識及び技能】 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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。	・指導事項 調理実習 献立作成	E フードデザイン実習 【知識及び技能】 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基本的な考えや方法を理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現している。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習において自ら学び、食生活を総合的にデザインするために主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	20
	定期考査			○	○	○	1
				○	○	○	合計 70