年間授業計画 様式例

家庭 八王子北 高等学校 令和7年度 教科 科目 フードデザイン

和 , . . . 科 目: E 組 単位数: 2 単位 フードデザイン 教 科: 家庭

対象学年組:第 3 学年 A 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】 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。		【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								
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
A 調理の基本 【知識及び技能】 食生活を総合的に計画・実践でき するために、調理について理解する に、関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 調理についての課題を発見し、そ 向けてより豊かな食生活について考 夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 調理について自ら学び食生活を総 ザインするために主体的かつ協働的 む態度を身に付ける。	ととも 食品衛生・教材 の解決に 家し、エ 合的にデ	本 と安全、計量 プリント プ、計量スプーン	するために、調理についけ 関連する技術を身に付け 【思考・判断・表現】 調理について誤題を発 けてより豊かな食生活に している。 【主体的に学習に取り組 調理について自ら学び	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 けるである。 は、なり、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		0	0	10
B フードデザイン実習	財産薬院理切ゅ計ッ焼ゆで 大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・大・	の基本 方法 を減らす調理の工夫 配慮した片づけ方	B フードデザイン実習 【知識及び技能】 しいくじのテーマブル が選択と調理なりで表示ともに が選択のサービスるともに付けす力、制理の力がであり、 (思考計画について、表別 大に向けて自かうインで表別 (学びに「向かうイン実習に生活を総合的に取り組まもうと	コーディネートと各やり、 関連すると格やり、 関連 プログライン (大学・) 関連を発見し、その解した。 というのは、 というのは、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいては、 はいないは、 はいては、 はいないは、 はいないは、 はいないは、 はいないは、 はいないは、 はいは、 は	0	0	0	13
定期考査					0	0		1
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 するために食品・料理様式について。 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 その解決に向けてより豊かな食生活 考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食品・料理様式についてのきら学び 総合的にデザインするために主体的 的に取り組む態度を身に付ける。	るように 理解する 整理解する 教科書、 発見し、 発見し、 発見しいて 食生活を	徴と性質	て食品の特徴・料理様式 【知識・技能】 食生活を合きのに、計画 するために、調理につい 関連する技術を身に付け 【思考・判明を表式につい の解決に向けている。 製造に大している。 気に大している。 は、本のに学理様式につい を総合的にデザインナる。 働的に取り組もうとして	で理解するとともにている。 で課題を発見し、そな食生活について考む態度】 で自ら学び、食生活ために主体的かつ協	0	0	0	10
2	と各料理 えや方法 を身に付 ・数材 ・一人 1 ・で食生 本的かつ	習」「計る」「和える」	D フードデザイン実習 【知識及び技能】 食事のテージルコーク のサ重解するとともに、 けている。 【思考力、制度ついて、表明 的けて考別し、表別 (学びに向かうカン、異問 「学びに向がインデザインデザインを 生活を絵合的に取り組もうと と動して、まりまります。 は、まりまります。 というに、まります。 は、まります。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、まりまり。 と、 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と、まり。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。 と。	ディネートと各料理 基本的な考えや身に付 大学】 野を発見し、その解 したで発る。 性等】 自ら学び、食 まいてめに主体的か	0	0	0	15
定期考査					0	0	0	1
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、 投と調理、テーブルコーディネート のサービス方法について基本的な考 を理解するとともに、関連する技術 ける。	と各料理 えや方法	習	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 択と調理、テーブルコー のサービス方法について を理解するとともに、関 けている。	ディネートと各料理 基本的な考えや方法				

を理解するとともに、関連する技術をおいている。 【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。

0 0 \circ 20

> 合計 70