

年間授業計画様式

日野高等学校 令和5年度 教科[家庭] 科目[フードデザイン] 年間授業計画

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（1組～7組）

教科担当者：林

使用教科書：フードデザイン（実教出版）

使用教材：生活学NAVI（実教出版）

	指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
4 月				0
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 1節 からだのしくみと食べ物	・食品の摂取により、人間は栄養をどのように取り入れていくか、食物は体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。 ・各種栄養素の特徴と、体内ではたらきについて理解させる。 ・各種栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解させる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 2節～8節 五大栄養素、水、消化と吸収	・食品の摂取により、人間は栄養をどのように取り入れていくか、食物は体内でどのように消化・吸収され、活用されていくかを把握させる。 ・各種栄養素の特徴と、体内ではたらきについて理解させる。 ・各種栄養素の体内での消化・吸収の過程を理解させる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	2章 栄養素のはたらきと食事計画 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと栄養計画	・栄養バランスのよい食事とはどのようなものか、年齢別、性別、身体活動レベル別の栄養摂取量の範囲を把握させる。 ・各自及び家族の生活を健康増進のための食生活の視点から考えさせる。 ・栄養に偏りのある食事について改善計画を考えさせ、各自の食生活を向上できる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
				0

	指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
5 月	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	・さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。 ・乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握し、おいしい料理をつくることができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	・さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。 ・乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握し、おいしい料理をつくることができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質	・さまざまな食品の栄養的な特徴、調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かせる。 ・乳・乳製品、卵、魚介類、肉類、大豆・豆製品、緑黄色・淡色野菜、海藻類、果物、穀類、砂糖、油脂、調味料、香辛料等様々な食品について、それぞれの特徴を把握し、おいしい料理をつくることができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
				0

	指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
6 月	4章 調理の基本 1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3節 調味操作	・おいしさを感じる、味、におい、テクスチャー、温度、外観について理解する。 ・基本的な調理操作、調味操作の意味を理解し、調理実習、家庭での調理の際に生かすことができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習 1節 献立作成	・日常食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、授業態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・日常食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・日常食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
				0

		指導内容	科目   フードデザイン   の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
7 月					0
		課題別研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解するとともに、高校生や家族の現代の問題点ををとりあげ、解決策を考える。</li> <li>・グループごとにデータ収集や調べ学習をし、プレゼンテーション力を高める。</li> </ul>	出席、授業態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
					0
					0
					0

		指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
8 月	課題別研究		<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解するとともに、高校生や家族の現代の問題点ををとりあげ、解決策を考える。</li> <li>・グループごとにデータ収集や調べ学習をし、プレゼンテーション力を高める。</li> </ul>	出席、授業態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	0
					0
					0
					0
					0

指導内容		科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
9 月	課題別研究 発表	・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解するとともに、高校生や家族の現代の問題点ををとりあげ、解決策を考える。 ・グループごとにデータ収集や調べ学習をし、プレゼンテーション力を高める。	出席、授業態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	課題別研究 発表	・現代の食生活を見直すために、食育の大切さを理解するとともに、高校生や家族の現代の問題点ををとりあげ、解決策を考える。 ・グループごとにデータ収集や調べ学習をし、プレゼンテーション力を高める。	出席、授業態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・日常食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・日常食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
				0

	指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
10 月	3章 食品の特徴・表示・安全 3節 食品の選択と表示	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や、目的を理解する。</li> <li>・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができる。</li> <li>・健康食品やインスタント食品などの食品について正しい知識を身につける。</li> </ul>	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	3章 食品の特徴・表示・安全 4節 食品の衛生と安全	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食中毒の種類、予防対策を知り、徹底した安全管理に努める。</li> <li>・家庭内での発生を防ぐための対策を各自考え、実践することができる。</li> </ul>	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常食の献立、調理技術を習得する。</li> <li>・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。</li> </ul>	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常食の献立、調理技術を習得する。</li> <li>・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。</li> </ul>	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
				0

指導内容		科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	担当 時数
11 月	5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立	和風、洋風、中国風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解し、料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。 ・テーブルクロス、食器、装飾花、料理の配膳について、配色、照明に配慮するなど食事の目的に適した雰囲気づくりができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	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	和風、洋風、中国風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解し、料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。 ・テーブルクロス、食器、装飾花、料理の配膳について、配色、照明に配慮するなど食事の目的に適した雰囲気づくりができる。	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・行事食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
	6章 フードデザイン実習	・行事食の献立、調理技術を習得する。 ・調理した献立の栄養価をまとめ、バランスの特徴を知る。	出席、実習態度、グループ内役割、プリントの記述内容・提出状況、持ち物（エプロン等）等を総合的に判断する。	2
				0

		指導内容	科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
12 月					0
		3章 食品の特徴・表示・安全 2節 食品の生産と流通	<ul style="list-style-type: none"> <li>・多様で多量な輸入食材と日本の食料事情の現状と将来について考える。</li> <li>・食料自給率の低下と日本の気候風土を生かした特色ある食材の生産、生産者と消費者が直接繋がる流通経路等、食料供給と消費について考える。</li> <li>・冷凍食品、レトルト食品、調理済惣菜等様々な食品の現状を知り、それらをどのように各自の食生活にとり入れていくかを考える。</li> </ul>	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
					0
					0
					0

指導内容		科目 フードデザイン の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
1 月				
	7章 食育 1節 食育の意義と推進活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食育の意義を理解し、家庭や地域において、どのように取り入れることができるか、考える。</li> <li>・日本各地、世界での食育推進活動を調べ、日本の将来について考える。</li> </ul>	出席、授業態度、プリントの記述内容・提出状況、課題等を総合的に判断する。	2
	まとめ	個別学習		2
	まとめ	個別学習		2
				0

指導内容		科目   フードデザイン   の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
2 月	まとめ	個別学習		2
	まとめ	個別学習		2
	まとめ	個別学習		2
	まとめ	個別学習		2
				0

指導内容		科目   フードデザイン   の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
3 月				0
				0
				0
				0
				0