



# 令和6年度 年間指導計画

東京都立工芸高等学校 全日制課程

|         |                                                |                                                                     |       |
|---------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------|
| 担当者教員名  | 吉岡                                             |                                                                     |       |
| 教科の名称   | 家庭科                                            |                                                                     |       |
| 科目の名称   | 生活デザイン                                         |                                                                     |       |
| 使用教科書   | 家庭基礎 自立・共生・創造 東京書籍                             |                                                                     |       |
| 指導学年・学科 | 3年選択者                                          |                                                                     |       |
| 単位数     | 2単位                                            |                                                                     |       |
| 科目の目標   | 家庭基礎で学んだ知識、技術を実生活で活用できる実践能力を高める。               |                                                                     |       |
| 評価の観点   | 態度:食に関する課題を見つけ、改善、充実しようとする積極的な態度<br>技能:技術の向上度合 |                                                                     |       |
| 月       | 指導内容<br>【年間授業計画】                               | 具体的な指導目標<br>【年間授業計画】                                                | 予定時間数 |
| 4月      | 布のリメイクをする                                      | 使用していない服の布地でポーチをつくる。                                                | 8     |
| 5月      | 和菓子製作                                          | 季節に合った和菓子作りを行う。行事と食の関わりを学ぶ                                          | 8     |
| 6月      | 調理実習物理的膨化の研究                                   | 生地が膨らむ原理を知り、技術を身につける。パウンドケーキの膨らみをいろいろな膨化剤を使い検証する( 実験 )              | 8     |
| 7月      | 調理実習ゲル化剤と食卓デザイン                                | ゲル化剤の種類と性質について知識を深め、効果的に活用できるようになる。寒天とゼラチンの違いを知る。夏らしいゼリー類の盛り付けを考える。 | 6     |
| 8月      |                                                |                                                                     |       |
| 9月      | 立体構成をする                                        | 自分の身体に合った服を型紙からつくる(立体構成)                                            | 10    |
| 10月     | 電子レンジを使用した調理実習                                 | 電子レンジを使用し効果的に活用できるようになる。                                            | 8     |
| 11月     | 小麦粉の用途と食卓デザイン                                  | 小麦粉の種類について知識を深め、効果的に使用できるようになる。強力粉を使いパン作り<br>パンの形をデザインする            | 6     |
| 12月     | 世界の食文化と食卓デザイン                                  | 世界の食文化について知識を深め、調理実習を通して理解を深める。                                     | 4     |
| 1月      | パーティー料理を考える                                    | 行事に適した料理の自由献立をグループ毎に考える。盛り付けなどを工夫して食を演出できるようになる( 自由献立 )             | 4     |
| 2月      | 食材の活用と食卓デザイン                                   | 食材を生かした調理方法を考案し、調理実習できるようになる。テーブルウェア製作                              | 4     |
| 3月      | おもてなし料理と食卓デザイン                                 | 各テーマに合う料理、食卓装飾ができるようになる。                                            | 4     |
| 合計      |                                                |                                                                     | 70    |