

年間授業計画

南葛飾 高等学校 令和6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 2

対象学年組： 第 3 学年 1 組～ 6 組 選択者

教科担当者： (石井)

使用教科書： ( フードデザイン (実教出版) 補助教材： フードクッキング (実教出版) )

教科 家庭 の目標：

【知識及び技能】生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ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】職業人として必要な豊かな人間性を育み、よりよい社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に貢献できるようにする。

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、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。

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
1 食生活と健康 【知識及び技能】 食事の意義と役割について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察する。 【学びに向かう力、人間性等】 健康と食生活について自ら学び、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 食事の意義と役割 食生活指針 衛生 ・教材 教科書・プリント	【知識・技能】 ・食事の意義と役割について理解している。 【思考・判断・表現】 ・健康な食生活の在り方に関する課題を発見し、その解決に向けて望ましい食習慣の形成や環境に配慮した食生活の工夫などについて考察している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・健康と食生活について自ら学び、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。	○	○	○	2
2 栄養素のはたらきと食事計画 【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、栄養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】 栄養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、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養について自ら学び、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 1 栄養素の役割 2 五大栄養素 炭水化物 脂質 たんぱく質 ビタミン ミネラル ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用	【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、栄養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】 ・栄養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】 ・栄養について自ら学び、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。	○	○	○	6
3 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る。 【思考力、判断力、表現力等】 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 包丁の基本 調理操作 加熱操作を用いた基礎調理 (電子レンジ・オープン) 食品衛生と安全、計量 ・教材 教科書、プリント	【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。 【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。	○	○	○	2
4 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、基本的な考え方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 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理実習 ・教材 教科書、プリント	【知識・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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、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。	○	○	○	12
定期考査			○	○		1

2 学 期	5 食品の特徴・表示・安全 【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、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食品について自ら学び、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。	食品の特徴と性質 ・教材 教科書、プリント	【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、食品について理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品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。	○	○	○	2
	6 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、基本的な考え方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 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理実習 ・一人1台端末の活用	【知識・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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、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
	7 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、基本的な考え方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 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 調理学習 ・一人1台端末の活用	【知識・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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、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。	○	○	○	12
	8 食品の特徴・表示・安全 【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、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食品について自ら学び、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 食品の生産と流通 食品の選択と表示 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用	【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、食品について理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品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。	○	○	○	2
	9 料理様式とテーブルコーディネート 【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、料理様式とテーブルコーディネート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】 料理様式とテーブルコーディネート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、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 料理様式とテーブルコーディネートについて自ら学び、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 料理様式と献立 テーブルコーディネート ・教材 教科書、プリント、 ・一人1台端末の活用	【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、料理様式とテーブルコーディネートについて理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・料理様式とテーブルコーディネート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】 ・料理様式とテーブルコーディネートについて自ら学び、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。	○	○	○	2
定期考査				○	○		1

3 学 期	10 栄養素のはたらきと食事計画 【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、栄養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】 栄養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、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 栄養について自ら学び、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 食事摂取基準 食事計画 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用	【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、栄養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】 ・栄養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】 ・栄養について自ら学び、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。	○	○	○	5
	11 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、基本的な考え方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 弁当の基本事項 切り方の基本 計量の方法 食品の旬 廃棄量を減らす調理の工夫 環境に配慮した片付け方 食品衛生と安全 災害時における食事計画 調理実習 ・一人1台端末の活用	【知識・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、基本的な考え方や方法を理解しているとともに、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。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・フードデザイン実習について自ら学び、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
	12 食育の意義と推進活動 【知識及び技能】 食育を推進することの重要性を理解するとともに、家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付ける。 【思考力、判断力、表現力等】 家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 食育と食育推進活動について自ら学び、家庭や社会の人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、食育の推進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 食育の意義と推進活動 災害時における食事計画 ・教材 教科書、プリント ・一人1台端末の活用	【知識・技能】 ・食育を推進することの重要性を理解している。 ・家庭や学校及び地域で食育推進活動を推進するための関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・家庭や学校及び地域における食育の推進について課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食育の推進に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。				2
	定期考査						1
						合計	70