

瑞穂農芸高等学校 新カリキュラム用 教科 家庭 科目 応用フードデザイン

教 科： 家庭 科 目： 応用フードデザイン 単位数： 3 単位

対象学年組：第 3 学年 E 組～ F 組

教科担当者：（ ）

使用教科書：（ 教育図書「フードデザイン」 ）

教科 家庭 の目標：

【知 識 及 び 技 能】 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】 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担う職業人として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】 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 応用フードデザイン 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。	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担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

	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	和菓子 【知識及び技能】 和菓子について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 和菓子について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 和菓子について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	和菓子の種類、特徴、歴史 調理実習 ・実習を通して和菓子の技術や技法を学ぶ ・安全面、衛生面に配慮して実習を行う	【知識及び技能】 和菓子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。 【思考力、判断力、表現力等】 和菓子について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 和菓子について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	9
	世界の食文化 【知識及び技能】 世界の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	欧米・欧州の食文化の特徴 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の食文化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。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	12
	世界の食文化 【知識及び技能】 世界の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	欧米・欧州の食文化の特徴 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の食文化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。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	定期考査			○	○		3

2 学 期	中国点心 【知識及び技能】 中国点心について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 中国点心について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 中国点心について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	中国点心の種類、特徴、歴史 調理実習 ・実習を通して中国点心の技術や技法を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して実習を行う	【知識及び技能】 中国点心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。 【思考力、判断力、表現力等】 中国点心について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 中国点心について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	世界の食文化、行事食 【知識及び技能】 世界の食文化、行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化、行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化、行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	アジアの食文化の特徴 行事食の種類、特徴、由来 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の食文化、行事食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。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化、行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化、行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	洋菓子、パーティー料理 【知識及び技能】 洋菓子、パーティー料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こと。 【思考力、判断力、表現力等】 洋菓子、パーティー料理について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 洋菓子、パーティー料理について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	洋菓子の種類、特徴、歴史 調理実習 ・実習を通して洋菓子の技術や技法を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して実習を行う	【知識及び技能】 洋菓子、パーティー料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。 【思考力、判断力、表現力等】 洋菓子、パーティー料理について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 洋菓子、パーティー料理について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	12
	定期考査			○	○		3
3 学 期	世界の食文化、行事食 【知識及び技能】 世界の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	アジアの食文化の特徴 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の食文化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。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	行事食について 【知識及び技能】 日本の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 日本の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 日本の行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	行事食の種類、特徴、由来 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 日本の行事食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。 【思考力、判断力、表現力等】 日本の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 日本の行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	行事食について 【知識及び技能】 世界の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	行事食の種類、特徴、由来 調理実習 ・基本的な調理技術を学ぶ ・安全面・衛生面に配慮して調理する ・試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の行事食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。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の行事食について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	定期考査			○	○		3
						合計	105