年間授業計画 新様式

瑞穂農芸高等学校 新カリキュラム用　　教科 家庭　　科目 3年類型　食物調理調理

教　科：家庭　　科　目：3年類型　食物調理調理　　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】食生活と文化、献立の構成と計画、調理技術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】供応食の計画やテーブルコーディネートに関する課題を発見し、豊かな食生活の実現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】豊かな食生活の実現を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目　3年類型　食物調理調理　　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】
食生活と文化、献立の構成と計画、調理技術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。	供応食の計画やテーブルコーディネートに関する課題を発見し、豊かな食生活の実現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。	豊かな食生活の実現を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザイン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	日本料理について 【知識及び技能】□ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 □ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】□ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	日本料理の歴史・構成・特徴について理解する 食卓作法について実践する 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 ・日本料理実習①カツオのたたき・揚げ出し豆腐・ぬた	【知識及び技能】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	9
	日本料理について 【知識及び技能】□ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 □ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】□ 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	日本料理の歴史・構成・特徴について理解する 食卓作法について実践する 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 ・日本料理実習②赤飯・高野豆腐の炊き合わせ・えび真薯椀	【知識及び技能】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習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】 日本料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、日本料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	12
	西洋料理について 【知識及び技能】□ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級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】 □ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級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】□ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	西洋料理の歴史・構成・特徴について理解する 食卓作法について実践する 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 ・西洋料理実習①前菜・オニオングラタンスープ・マグロのプロヴァンス風	【知識及び技能】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級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】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級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】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習、食物調理検定3級について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	定期考査 まとめ			○	○		3

2学期	西洋料理 【知識及び技能】□ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習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】 □ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習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】□ 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	西洋料理の歴史・構成・特徴について理解する 供応食の種類について理解する 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 西洋料理実習②豚肉のソテー・ニース風サラダ・ビシソワーズ	【知識及び技能】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習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】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習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】 西洋料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、西洋料理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	中国料理とその特徴 【知識及び技能】□ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 □ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】□ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	中国料理の歴史・構成・特徴について理解する 乾物・香辛料の利用、大皿料理などについて理解する 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 中国料理実習①前菜・酢豚・えびのチリソース 文化祭販売品計画・準備 創作洋菓子製作	【知識及び技能】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	15
	中国料理とその特徴 【知識及び技能】□ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 □ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】□ 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	中国料理の歴史・構成・特徴について理解する 乾物・香辛料の利用、大皿料理などについて理解する 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 中国料理実習②かに玉・冬瓜のスープ・中華おこわ 文化祭販売品計画・準備 創作洋菓子製作	【知識及び技能】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備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】 中国料理の歴史・構成・特徴・食卓作法、中国料理実習、文化祭準備について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	12
	定期考査 まとめ			○	○		3
3学期	供応食実習 【知識及び技能】□ 供応食実習計画、調理実習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】 □ 供応食実習計画、調理実習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】□ 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	立食パーティー計画 ・献立作成および試作 ・パーティー用のテーブルコーディネートの実践 調理実習 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 ・実習：パーティー料理、お土産用クッキー	【知識及び技能】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	供応食実習 【知識及び技能】□ 供応食実習計画、調理実習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】 □ 供応食実習計画、調理実習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】□ 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	立食パーティー計画 ・献立作成および試作 ・パーティー用のテーブルコーディネートの実践 調理実習 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 ・実習：パーティー料理、お土産用クッキー	【知識及び技能】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	○	○	○	6
	供応食実習 【知識及び技能】□ 供応食実習計画、調理実習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】 □ 供応食実習計画、調理実習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】□ 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	立食パーティー計画 ・献立作成および試作 ・パーティー用のテーブルコーディネートの実践 調理実習 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 ・実習：パーティー料理、お土産用クッキー	【知識及び技能】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習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】 供応食実習計画、調理実習について自ら学び、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