年間授業計画　新様式例

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

対象学年組：第　3 学年　1 組～　3 組

教科担当者：（　組：　糸井　（　組：　　）（　組：　　）（　組：　　）（　組：　　）

使用教科書：（ フードデザイン　実教出版　　）

教科　家庭　　の目標：

【知識及び技能】人の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、生活を主体的に営むために必要な家族・家庭、衣食住、消費や環境などについて理解しているとともに、それに係る技能を身につけるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】様々な人と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を創造し、実践しようとしている。

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】
食事の意義と役割について理解し豊かな食事を構成する要素として栄養・食品・料理様式と献立・調理・テーブルコーディネートなどに関する知識と技能を習得する。	自分の食生活の現状に課題を見つけ改善に向けて思考し、何を実行すればよいかを判断し、日常の食生活の向上を目指す	食生活を楽しみ、仲間と協力しルールを守っていく姿勢を身に着ける。 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のありかたを考える

	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学期	A 単元　栄養素の働きと食事計画 【知識及び技能】 各栄養素の特徴と体内での働き代謝について理解する 【思考力、判断力、表現力等】 人間が食品の摂取により栄養をどのように取り入れていくのか考える。 【学びに向かう力、人間性等】 食生活と健康について主体的に取り組み協力する態度を養う	・指導事項　体の仕組みと食べ物 栄養素の働き ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	【知識・技能】 5大栄養素の種類とはたらきについて知識を習得することができる 【思考・判断・表現】 身体の中でそれぞれの栄養素がどのような働きをしているのか考えることができる 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養と体の代謝に関心を持ち食生活の改善に努めようとしている	○	○	○	8
	A 単元　食品の選択と表示・食品の衛生と安全 【知識及び技能】 食品の表示について理解を深める。食中毒や衛生の知識を深める 【思考力、判断力、表現力等】 食品の適切な選択ができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 食品衛生と安全に配慮して調理実習を行うことができる。	・指導事項 食品の選択・食中毒・食品添加物 ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	【知識・技能】 食品の表示についての知識を習得できる。食中毒や衛生の知識を習得できる 【思考・判断・表現】 輸入食品。加工食品含め多種多様な食品の中から適切な選択ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品の衛生と安全に関心を持ち積極的に実習に取り組むことができる。	○	○	○	10
	定期考査						
	A 単元　調理の基本 【知識及び技能】 調理方法の基礎、加熱調理器具、の特徴などについて知識と技術を身に着ける。 【思考力、判断力、表現力等】 段取りを考えて調理操作を行うことができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 おいしく調理するためにどうすればよいのか知識を活かしながら調理する	・指導事項　計量の方法食品の切り方調理方法の基礎を知る ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	調理操作の基本と基礎加熱調理器具の特徴などについて知識を習得することができる 【思考・判断・表現】 段取りを考えて決められた時間の中で後片付けまで行える。 【主体的に学習に取り組む態度】 おいしく安全に実習に取り組むために必要なことを自分自身で考えることができる	○	○	○	10
	A 単元　調理実習 【知識及び技能】 調理方法の基礎、加熱調理器具、の特徴などについて知識と技術を実践する 【思考力、判断力、表現力等】 段取りを考えて調理操作を行うことができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 おいしく調理するためにどうすればよいのか知識を活かしながら調理する	・指導事項　計量の方法食品の切り方調理方法の基礎を習得させる ・教材 ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・作成した調理の記録	調理方法の基礎加熱調理器具の特徴などについて学んだことを実践することができる 【思考・判断・表現】 段取りを考えて決められた時間の中で後片付けまで行える。 【主体的に学習に取り組む態度】 協力して調理実習に取り組み料理を完成させることができる。	○	○	○	10
	定期考査			○	○		1
2学期	A 単元　調理の基本 【知識及び技能】 調理方法の基礎、加熱調理器具、の特徴などについて知識と技術を身に着ける。 【思考力、判断力、表現力等】 段取りを考えて調理操作を行うことができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 おいしく調理するためにどうすればよいのか知識を活かしながら調理する	・指導事項　計量の方法食品の切り方調理方法の基礎を習得させる ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	調理方法の基礎加熱調理器具の特徴などについて知識を習得することができる 【思考・判断・表現】 段取りを考えて決められた時間の中で後片付けまで行える。 【主体的に学習に取り組む態度】 協力して調理実習に取り組み料理を完成させることができる。	○	○	○	10
	A 単元　調理実習 【知識及び技能】 調理方法の基礎、加熱調理器具、の特徴などについて知識と技術を実践する 【思考力、判断力、表現力等】 段取りを考えて調理操作を行うことができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 おいしく調理するためにどうすればよいのか知識を活かしながら調理する	・指導事項　計量の方法食品の切り方調理方法の基礎を習得させる ・教材 ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・作成した調理の記録	調理方法の基礎加熱調理器具の特徴などについて学んだことを実践することができる 【思考・判断・表現】 段取りを考えて決められた時間の中で後片付けまで行える。 【主体的に学習に取り組む態度】 協力して調理実習に取り組み料理を完成させることができる。	○	○	○	12
	A 単元　食品の特徴・安全・表示 【知識及び技能】 各食品の特徴ついて理解する 【思考力、判断力、表現力等】 食品がどのように人間の体に作用するのか考察し、正しい食品選択ができるようになる。 【学びに向かう力、人間性等】 食生活と健康について主体的に取り組み協力する態度を養う	・指導事項　食品の特性と性質 ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	【知識・技能】 食品の特徴について調理上の性質や成分の変化について習得することができる 【思考・判断・表現】 食品の特性を図表などからも科学的に考察できる 【主体的に学習に取り組む態度】 食品の特徴や成分に関心を持とうとしている。	○	○	○	9
3学期	A 単元　食事様式・テーブルコーディネート 【知識及び技能】 世界の料理についての様式や料理の特徴等についての知識を習得する 【思考力、判断力、表現力等】 各国の料理に応じたテーブルコーディネートを考え実践することができる。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の料理を作りテーブルコーディネートを楽しむ	・指導事項　食事様式・テーブルコーディネート ・教材 教科書・ワークシート ・一人１台端末の活用　等 資料の配布・課題等の提出	【知識・技能】 日本料理・西洋料理・中国料理他様々な国の料理の様式について知識を習得している 【思考・判断・表現】 食器・盛り付け・テーブルクロス・照明等、様式に応じて選択できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 様々な国の料理について積極的に調べその料理に応じて食卓を演出しようとする意欲関心が感じられる。	○	○	○	8
							合計 78