

年間授業計画様式例

高島高等学校 令和5年度 教科 家庭科 科目 フードデザイン 年間授業計画

教科：家庭科 科目：フードデザイン 単位数：2単位

対象学年組：第3学年 科目履修者

教科担当者：河村

使用教科書：実教出版『フードデザイン』

使用教材：実教出版『生活学Navi』

	指導内容	フードデザインの具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
4月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食生活の問題点について考える</li> <li>・予算内で献立を立てる</li> <li>・調理実習①（和菓子作り）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各自の食生活を見直し、問題点について考える</li> <li>・予算内で献立をたて、その献立を外食にした場合や、ミネラルが特に不足していることを理解する</li> <li>・原料の差による調理特性の違いについて理解する</li> <li>・調理実習を通して、基礎的な技術について身につける</li> <li>・衛生面や安全に配慮した実習を行うことができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	4
5月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習②③（和食）</li> <li>・日本料理の様式と献立</li> <li>・和食のテーブルコーディネート</li> <li>・栄養素の働きと食事計画（炭水化物について）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習を通して、基礎的な調理技術について身につける</li> <li>・コミュニケーションを取りながら効率的な調理を行うことができる</li> <li>・白米や炊き込みご飯の炊き方・出汁の取り方を理解する</li> <li>・日本料理の特徴や様式について理解する</li> <li>・和食のテーブルコーディネートについて考える</li> <li>・炭水化物の特徴と、多く含まれている食品の調理特性について理解する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	4
6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の様式と献立</li> <li>・和食のテーブルコーディネート</li> <li>・栄養素の働きと食事計画（脂質・タンパク質について）</li> <li>・調理実習④⑤（和食）</li> <li>・1学期期末考査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理の特徴や様式について理解する</li> <li>・和食のテーブルコーディネートについて考える</li> <li>・タンパク質の特徴と、多く含まれている食品の調理特性について理解する</li> <li>・調理実習を通して、基礎的な調理技術について身につける</li> <li>・コミュニケーションを取りながら効率的な調理を行うことができる</li> <li>・揚げ物や蒸し物の調理操作や卵や肉の調理性や扱い方を理解する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	10
7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・答案返却</li> <li>・1学期振り返り</li> </ul>			
8月	夏季休業			
9月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・夏季課題（世界の料理について）の発表</li> <li>・夏季課題をもとにした自由献立</li> <li>・調理実習⑥（中国料理）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各自が興味のある国の料理の特徴についてまとめ発表できる</li> <li>・中国料理の食事作法や特徴を理解することができる</li> <li>・調理実習を通して、基礎的な調理技術について身につける</li> <li>・コミュニケーションを取りながら、効率よく調理することができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	6
10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習⑦（西洋料理）</li> <li>・中国料理の様式と献立</li> <li>・中国料理のコーディネート</li> <li>・西洋料理の様式と献立</li> <li>・西洋料理のコーディネート</li> <li>・調理実習⑧（西洋のお菓子作り）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西洋料理の食事作法や特徴を理解することができる</li> <li>・調理実習を通して、基礎的な調理技術について身につける</li> <li>・中国料理と西洋料理の特徴について理解し、関心をもつ</li> <li>・中国料理と西洋料理のマナーや食具について理解する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	6
11月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食について</li> <li>・調理実習の栄養価について</li> <li>・調理実習⑨（おせち料理）</li> <li>・調理実習⑩（クリスマス料理）</li> <li>・2学期期末考査</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・行事食や込められた意味を理解することができる</li> <li>・調理実習の内容について栄養価の面で考えることができる</li> <li>・調理実習を通して、基礎的な調理技術について身につける</li> <li>・調理理論や調理操作について理解する</li> <li>・コミュニケーションを取りながら効率よく調理を進めることができる</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・ワークシート</li> <li>・実習の取り組み</li> </ul>	4
12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・答案返却</li> <li>・2学期振り返り</li> </ul>			
1月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・供応食について</li> <li>・フードデザインまとめ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・供応食について考える</li> <li>・招待状やテーブルコーディネートや献立について考える</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業態度</li> <li>・製作物</li> </ul>	2
2月				
3月				