

令和4年度 百合丘高等学校学校 年間指導計画

教科・科目	フードデザイン	学年	第3学年	教科書	教育図書「フードデザイン」
		単位数	2単位	副教材	実教出版「フード&クッキング」

学習目標	栄養、食品、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術を習得し、食生活を総合的にデザインするとともに食品の推進に寄与する能力と態度を育てる。
------	-------------------------------------------------------------------------------

学習方法	<ul style="list-style-type: none"> ○授業において、課題に対し自ら考え、また周りの生徒と共同で考える活動を行う。 ○調理実習では多様化する食生活の在り方と調理技術を習得する。 ○グループワークを通してコミュニケーション力を習得する。
------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨
	a	関心・意欲・態度	食の役割に関心を持ち、作るところから食べるところまで総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身に付けている。
	b	思考・判断・表現	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深め、考えをまとめて判断・表現できる。
	c	技能	調理・テーブルコーディネートなどに関する技術を習得している。
	d	知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに、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を習得している。

学期	内容のまとめ	時数	単元(題材)	学習内容	評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
					a	b	c	d		
前期	食事の意義と役割 栄養素の働きと食事計画 フードデザイン実習	14	食事の役割	栄養摂取の現状 食料の供給と消費 調理実習	○	○	○		a自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。 b心身共に健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。 c現代の食生活の現状について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。調理に必要な調理技術の基礎を身に付けることができる。 d食事は、栄養を供給し、生命の維持や健康の増進を図り、精神的な役割や文化的な役割をはたしていることが理解できる。	<ul style="list-style-type: none"> ・ワークシート ・授業態度観察 ・調理実習 ・実習作品 ・実習レポート ・小テスト
			身体の仕組みと食べ物	栄養素の種類と働き		○	○			
	栄養素の役割	消化と吸収 食事計画	○	○	○					
前期	食品の特徴 調理実習	14	ライフステージと栄養計画	食品の特徴・特性	○			○	a5大栄養素の種類と働き、消化の仕組みなどに関心を持つようとしている。 b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を考え、各ライフステージに応じた食生活について、判断することができる。 c食生活の現状とも関わらせながら、ライフステージに応じた食事計画に生かすことができる。調理に必要な調理技術の基礎を身に付けることができる。 d栄養素の種類と働きについての知識と問題点が理解できる。	
			食品の特徴と性質	食品流通・加工	○	○	○			
				調理実習			○	○		
後期	調理の基本 料理様式 調理実習	20	調理の目的 料理様式と献立	調理器具 調理操作	○	○	○	○	a調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 b食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。 c日常食、行事食などの調理に必要な調理技術の基礎を身に付けることができる。 d食品の調理性や栄養的特徴などに関わりが理解できる。	
			食品の衛生と安全	日本料理 西洋料理 中華料理				○		
	テーブルコーディネートの意義	○		○	○					
後期	食育の意義 調理実習	16	献立作成	食品の多様化とその選択			○	○	a食育の意義と活動に関心を持つようとしている。 b食についての課題を見出し、その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 c食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践できる。 d代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解できる。	
			行事食調理実習		○		○			
				テーマ設定と調理実習	○	○	○	○		
合計時数(55分授業)		64								