

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"> ・食生活の問題点について考える ・予算内で献立を立てる ・調理実習①（和菓子作り） 	<ul style="list-style-type: none"> ・各自の食生活を見直し、問題点について考える ・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 ・原料の差による調理特性の違いについて理解する ・調理実習を通して、基礎的な技術について身につける ・衛生面や安全に配慮した実習を行うことができる 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	4
5月	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習②③（和食） ・日本料理の様式と献立 ・和食のテーブルコーディネート ・栄養素の働きと食事計画（炭水化物について） 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 ・白米や炊き込みご飯の炊き方・出汁の取り方を理解する ・日本料理の特徴や様式について理解する ・和食のテーブルコーディネートについて考える ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	4
6月	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の様式と献立 ・和食のテーブルコーディネート ・栄養素の働きと食事計画（脂質・タンパク質について） ・調理実習④⑤（和食） ・1学期期末考査 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の特徴や様式について理解する ・和食のテーブルコーディネートについて考える ・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 ・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 ・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 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	10
7月	<ul style="list-style-type: none"> ・答案返却 ・1学期振り返り 			
8月	夏季休業			
9月	<ul style="list-style-type: none"> ・夏季課題（世界の料理について）の発表 ・夏季課題をもとにした自由献立 ・調理実習⑥（中国料理） 	<ul style="list-style-type: none"> ・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 ・中国料理の食事作法や特徴を理解することができる ・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 ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	6
10月	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習⑦（西洋料理） ・中国料理の様式と献立 ・中国料理のコーディネート ・西洋料理の様式と献立 ・西洋料理のコーディネート ・調理実習⑧（西洋のお菓子作り） 	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の食事作法や特徴を理解することができる ・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 ・中国料理と西洋料理の特徴について理解し、関心をもつ ・中国料理と西洋料理のマナーや食具について理解する 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	6
11月	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食について ・調理実習の栄養価について ・調理実習⑨（おせち料理） ・調理実習⑩（クリスマス料理） ・2学期期末考査 	<ul style="list-style-type: none"> ・行事食や込められた意味を理解することができる ・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 ・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 ・調理理論や調理操作について理解する ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・ワークシート ・実習の取り組み 	4
12月	<ul style="list-style-type: none"> ・答案返却 ・2学期振り返り 			
1月	<ul style="list-style-type: none"> ・供応食について ・フードデザインまとめ 	<ul style="list-style-type: none"> ・供応食について考える ・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 	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・製作物 	2
2月				
3月				