

平成30年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	単位数	3	履修学年・クラス	3年C組
担当者	フードデザイン(教育図書)						
学習目標	○栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する知識と技術を習得させる。 ○食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。						
学習方法	○日本料理、西洋料理、中国料理様式について、料理の特徴や献立作成、食卓作法、供応に伴うマナーを身に付ける。 ○家庭科技術検定食物調理1級を通して、高度な調理に応用でき、課題に応じた供応食、行事食などの献立作成および調理ができる。						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨				
	関	関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。				
	思	思考・判断・表現	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。				
	技	技能	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技術を身に付けている。				
	知	知識・理解	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を身に付けている。				
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。							

学期	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
			関	思	技	知		
前期中間	○献立作成 ○様式別献立	・献立作成の留意点 ・献立作成 ・会席料理の献立 ・西洋料理の献立 ・中国料理の献立	○	○	○	○	[関] 献立作成について意欲的に取り組んでいる。 [思] 献立作成について、様式別の特徴を把握し、工夫している。 [技] 食品の飾り切りを取り入れた誕生祝いの献立について必要な技術を身に付けている。 [知] 会席料理、西洋料理、中国献立について必要な知識を身に付けている。	・プリント ・授業観察 ・実技観察 ・考査
	○様式別献立	・会席料理の献立 ・西洋料理の献立 ・中国料理の献立	○	○	○	○	[関] 様式別献立について意欲的に取り組んでいる。 [思] 様式別の特徴を把握し、工夫している。 [技] 食品の飾り切りを取り入れた誕生祝いの献立について必要な技術を身に付けている。 [知] 会席料理、西洋料理、中国献立について必要な知識を身に付けている。	

後期中間	○調理の基本 ○日常食・エコッキング	・調理操作 ・野菜の皮のきんぴら ・残り野菜を入れた袋煮	○	○	○	○	[関] 調理操作について意欲的に取り組んでいる。 [思] エコッキングについて、工夫している。 [技] 調理操作について必要な技術を身に付けている。 [知] 調理操作について必要な知識を身に付けている。	・プリント ・授業観察 ・実技観察 ・考査
	○行事食	・クリスマスの献立 ・正月料理	○	○	○	○	[関] クリスマスの献立について意欲的に取り組んでいる。 [思] クリスマスの献立について、工夫している。 [技] クリスマスの献立・正月料理について必要な技術を身に付けている。 [知] 行事食について必要な知識を身に付けている。	