

令和3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	2C	
担当者		使用教材	フードデザイン 教育図書					
学習目標	○栄養素の種類とはたらきや食品の特性について理解し、家族の栄養バランスのよい食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。 ○日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。							
学習方法	○栄養の役割や種類について、具体的な食品を取り上げて学習する。 ○食品選択と取り扱いについて、日常の方法を振り返り、安全な食生活の送り方を考える。 ○家庭科技術検定食物調理3級、2級の受験を通して、指定の条件に応じた日常食の献立作成をし、基本的な調理技術を実践的に身につける。							
学習評価	評価の観点		科目の評価の観念の趣旨					
	関	関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に関心を持ち、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つけている。					
	思	思考・判断・表現	食生活を総合的に捉え、大きく変化している現状に課題を見つけ、改善できるよう思考を深める。食育の推進に寄与するため創意工夫し表現する能力を身につけている。					
	技	技能	献立作成、栄養、調理に関する技術を身につけている。					
	知	知識・理解	栄養、食品の特性を理解し、献立、調理などに関する知識を身につけている。					
※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	第2章 栄養素・食品の特徴 1 栄養素の働き	①からだの仕組み、栄養素の役割 ②消化・吸収 ③からだの維持	○				[[関] からだと栄養素の関係について関心を持っている。 [思] 栄養素の特徴を踏まえて、適切に摂取する方法を考えまとめている。 [技] 栄養素の特徴をふまえて調理実習に結びつけ、知識を生かそうとしている。 [知] 栄養素の役割、種類を科学的に理解している。 栄養素が消化吸収される過程を理解している。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・考査
	2 健康に必要な栄養素	①炭水化物 ②脂質 ※食物調理技術検定3級について		○	○	○	○	
	2 健康に必要な栄養素	※食物調理技術検定3級受験 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤無機質 ⑥水、その他		○	○	○	[[関] からだと栄養素の関係について関心を持っている。 [思] 栄養素の特徴をふまえて、日常の食事から適切に摂取する方法を考えている。 [技] 基本的な調理技術を取り入れた日常食の調理に必要な技術を身につけている。 指定された料理に適した調理操作ができる。 [知] 栄養素の役割、種類を科学的に理解している。水の役割を理解している。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・考査
後期 中間	第3章 調理と献立 3 献立作成	※食物調理技術検定2級について ①献立作成の留意点 ②献立作成	○	○	○	○	[[関] 献立作成のための情報収集に積極的に取り組んでいる。さまざまな調理操作を試してみる意欲がある。 [思] 調理操作やおいしさに関わる要因について思考を深めることができる。 ライフステージに望ましい献立を具体的に考え、工夫している。 [技] ライフステージに望ましい献立作成を行う能力が身につけている。 [知] 食べ物の味が影響を受けている要素を理解している。 各ライフステージの栄養について理解している。	・授業態度 ・学習プリント ・献立作成 ・考査
	1 調理の基本	①調理の目的 ②食べ物のおいしさ	○		○	○		
	2 ライフステージと食事計画	③調理操作 ①食事摂取基準 ②食事バランスガイド			○	○	○	
後期 末	第2章 栄養素・食品の特徴 5 食品の選択と取り扱い	※食物調理技術検定2級受験 ①食品の選択 ②食品の衛生と安全 ③食の安全制度と情報	○		○	○	[[関] 適切な食品選択について考えようとしている。 [思] 安全な食生活に関する情報を適切に活用できるよう考え、まとめている。 [技] 日常食の調理に必要な技術を身につけ、指定された課題に適した調理操作ができる。 食品情報の適切な見方が身につけている。 [知] 食品の取り扱いや食中毒の特徴を理解し、選択や予防に関する必要な知識を身につけている。	・授業態度 ・学習プリント ・課題提出 ・考査