

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	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いだし、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	・献立作成の留意点 ・献立作成	○	○	○	○	[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日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	○	○	○	○		
前期末	○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日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
			○	○	○	○		
後期中間	○調理の基本	・食べ物のおいしさ ・調理操作	○	○	○	○	[関] 郷土食や季節の料理に関心をもち、意欲的に取り組んでいる。 [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。 [技] 郷土食や季節の料理について必要な技術を身に付けている。 [知] 調理操作やおいしさに関わる要因を理解している。	・プリント ・授業観察 ・実技観察 ・考査
	○食文化を見つめる	・食と生活のかかわり(郷土食・季節料理)	○	○	○	○		
後期末	○食文化を見つめる	・食と生活のかかわり(行事食)	○	○	○	○	[関] 行事食の献立、食卓の整え方や環境作りに関心をもち、意欲的に取り組んでいる。 [思] 行事食の献立について具体的に考え、工夫している。食事のテーマにふさわしい食卓や環境を適切に選択できる。 [技] 行事食について必要な技術を身に付けている。食事の目的に合わせたテーブルコーディネートができる。 [知] 行事食について必要な知識を身に付けている。季節や行事、食事の目的などに応じた食卓の演出方法を理解している。	・プリント ・授業観察 ・実技観察 ・考査
	○テーブルコーディネート	・たのしい食卓をつくらう ・様式別のテーブルコーディネート	○	○	○	○		