岩手県立盛岡農業高等学校

令和7年度 年間指導計画

整理番号 97

A科:動物科学科　B科:植物科学科　C科:食品科学科　D科:人間科学科　E科:環境科学科

教　科	家庭	科　目	フードデザイン	単位数	4	学年・学科	3学年・D科
教科書	実教出版　フードデザイン	副教材	実教出版　フードデザイン学習ノート、実教出版　カラーグラフ食品成分表				

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学びます。 ○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身につけることを目標とします。
学習方法	○教科書・資料集・視聴覚教材等を活用しながら学習します。 ○調理実習を通して座学で学習した内容の確認や定着を図ります。 ○習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用できるようにします。

学習評価		評価の観点	評価の観点の趣旨
	a	知識・技能 （専門教科は知識・技術）	食の役割に関心を持ち、作り、食べるところまでを総合的にとらえて計画する目的と実践的な態度を身につけようとしている。
	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、思考を深めて考えをまとめたり、発表することができる。
	c	主体的に学習に取り組む態度	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身に付けている。

		重み付け	考査	考査外
前期中間		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	20%	20%
	思考・判断・表現	30%	15%	15%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	15%	15%
前期末		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	20%	20%
	思考・判断・表現	30%	15%	15%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	15%	15%
後期中間		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	20%	20%
	思考・判断・表現	30%	15%	15%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	15%	15%
後期末		100%	50%	50%
	知識・技能(技術)	40%	20%	20%
	思考・判断・表現	30%	15%	15%
	主体的に学習に取り組む態度	30%	15%	15%

学期	単元名 （題材）	学習内容 （小単元）	評価の観点 a	評価の観点 b	評価の観点 c	単元の評価規準	評価方法
前期中間	1章　食育と健康 4章　調理の基本 5章　調理様式とテーブルコーディネート 6章　フードデザイン実習	食事の意義と役割について学びます。 食をとりまく現状について学びます。	○	○	○	a：自分の食生活や日本の食生活を把握し、食事の役割や日本の食生活の現状課題について理解している。 b：心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事について、自分の食生活の現状を判断し発表することができる。 c：現代の食生活の現状と課題について、情報を収集・整理しまとめることができる。	・発表内容 ・実習レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
前期末	2章　栄養素のはたらきと食事計画 4章　調理の基本 5章　調理様式とテーブルコーディネート 6章　フードデザイン実習	からだのしくみと食べ物について学びます。 各種栄養素について学びます。 消化と吸収について学びます。 ライフステージについて学びます。 食事摂取基準、食事計画、栄養計画について学びます。	○	○	○	a：栄養素の種類とはたらき、消化・吸収のしくみをはじめ、食生活の留意事項を理解している。 b：各ライフステージに応じた食事計画と調理に生かすことができる。 c：それぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているか考え、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。	・発表内容 ・実習レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
後期中間	3章　食品の特性・表示・安全 4章　調理の基本 5章　調理様式とテーブルコーディネート 6章　フードデザイン実習	食育の意義と推進活動について学びます。	○	○	○	a：食品の特徴、調理による変化、生産流通加工の現状、表示や衛生について知識を身につけている。 b：多種多様な食品の中から、安全面や衛生に配慮しながら、食品の現状について課題を考えまとめることができる。 c：食品の調理操作による変化を実験・観察しまとめることができる。	・発表内容 ・実習レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
後期末	7章　食育 4章　調理の基本 5章　調理様式とテーブルコーディネート 6章　フードデザイン実習	食育の意義と推進活動について学びます。	○	○	○	a：食育基本法の理念を知り、食育に関する様々な活動について理解できる。 b：食育活動について、情報収集・整理し考えをまとめることができる。 c：食育の意義と活動に関心を持とうとしている。	・発表内容 ・実習レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査