

平成29年度 厚木東高等学校 年間指導計画

教科・科目	家庭・フードデザイン	学年	第2学年	教科書	実教出版「フードデザイン」
		単位数	2単位	副教材	第一学習社「2016 最新生活ハンドブック資料&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習得させ、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	実習が基本です。実習の前に、食材の栄養や調理のコツ等の解説を行います。実習後に栄養や技術面について等、理解したことをまとめてレポートの提出があります。
------	---

学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨	
	①	関心・意欲・態度	食生活に関心を持ち、食生活を豊かにするために積極的学ぼうとする意欲と態度を身に付けている。	
	②	思考・判断・表現	実習内容から課題を見出し、思考を深め、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	
	③	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。	
	④	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。	
	⑤			

評価の観点	①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解	⑤
学習状況の観察	◎				
課題の提出と内容	◎	◎	○	◎	
実験・実習への取り組み 試験	○	◎	◎	◎	
観点別比重	40%	20%	20%	20%	

学期	内容のまとめ	時数	単元(題材)	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法
1学期	食生活と健康	10	食事の意義と役割	<ul style="list-style-type: none"> 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について考える。 現在の食生活の問題点について理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ①自分の食生活を振り返り、エネルギー・栄養素の過不足、食事の摂り方について問題意識をもつことができる。 ②食品の生産、流通、加工などの現状を理解し、輸入食品や加工食品などのさまざまな食品の中から、適切に食品を選択しようとしている。 ④栄養素の機能と代謝について理解し、さらにそれらの栄養素を多く含む食品や栄養素を効率よく利用するための調理法を理解している。 	ワークシート 定期試験
	栄養素のはたらきと食事計画	16	栄養素の働き 食事摂取基準と食事計画 ライフステージと栄養計画	<ul style="list-style-type: none"> 各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する。 食事摂取基準、食品群別摂取量のめやすについて学び、各自を食生活を改善する。 望ましい献立作成の留意点を理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ①各栄養素の特徴と体内での働きについて関心を持っている。 ②各栄養素のはたらきについて理解し、各ライフステージに応じた食生活について考えることができる。 ③献立作成の留意点を理解し、ライフステージに応じた食事計画を立てることができる。 ④栄養素の役割、食事摂取基準について理解し、栄養バランスのよい食事とはどのようなものか、理解している。 	ワークシート 定期試験
	食品の特徴・表示・安全	14	食品の特徴と性質 食品の表示、衛生、安全	<ul style="list-style-type: none"> さまざまな食品について、特徴とその調理性、加工について理解する。 食品の表示、衛生、安全について理解する。 	<ul style="list-style-type: none"> ①食品の特徴や衛生・安全について関心を持っている。 ②多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。 ③日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用できる。 ④食品の特徴、調理性について理解している。 	ワークシート 定期試験

2 学期	調理実習①	12	和風献立① 中国料理献立① 洋風献立① 弁当の献立	<ul style="list-style-type: none"> ・カロリー計算の仕方を理解する。 ・食品衛生・安全について理解し、実践する。 ・実習を通して食品の取り扱い、調理操作、配膳について学ぶ。 ・実習を通して、各様式の作法、テーブルコーディネートについて学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ①身なりを整えて実習に臨むことができる。 ②季節や行事、食事の目的に応じた食卓の演出ができる。 ②実習で扱う食品について、多く含まれる栄養素や調理法を理解している。 ③調理に必要な知識と技術を習得し、食品の特性を踏まえた調理ができる。 ③衛生面に注意して実習をすることができる。 ④食品成分表等を適切に利用して、実習についてのまとめができる。 	実習 (準備・後片付けを含む) 課題提出 定期試験
	調理実習②	18	和風献立② 中国料理献立② 洋風献立② 菓子 行事食の献立 その他の献立	<ul style="list-style-type: none"> ・カロリー計算の仕方を理解する。 ・食品衛生・安全について理解し、実践する。 ・実習を通して食品の取り扱い、調理操作、配膳について学ぶ。 ・実習を通して、各様式の作法、テーブルコーディネートについて学ぶ。 	<ul style="list-style-type: none"> ①身なりを整えて実習に臨むことができる。 ②季節や行事、食事の目的に応じた食卓の演出ができる。 ②実習で扱う食品について、多く含まれる栄養素や調理法を理解している。 ③調理に必要な知識と技術を習得し、食品の特性を踏まえた調理ができる。 ③衛生面に注意して実習をすることができる。 ④食品成分表等を適切に利用して、実習についてのまとめができる。 	実習 (準備・後片付けを含む) 課題提出 定期試験
合計時数(50分授業)		70				