

令和5年(2023年)度年間授業計画表

学年	2	科・系	園芸福祉課	単位	2	教科	家庭	科目	フードデザイン
----	---	-----	-------	----	---	----	----	----	---------

使用教材	実教出版 フードデザイン	実教出版 フード&クッキング
------	--------------	----------------

学習目標	①栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連した技術を身につけるようにする。 ②食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ③食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協動的に取り組む態度を養う。
------	---

單元と内容

1 学 期	第1章 食生活と健康	食事の意義と役割 食を取り巻く現状	食生活の基本的な意義を理解し、現代生活の食に関する問題点を把握し解決策を考えることができる。
	第4章 調理の基本	調理とおいしさ 調理操作 調味操作	地球環境の保全、生物連鎖と食生活とのかかわりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高める。
	第6章 フードデザイン実習	調理の基本	調理の目的とおいしさにかかわる要因を理解し、また、調理に必要な調理技術の基礎を身につける。
			調味、加熱やその他調理操作が料理の出来上がりを左右することを実習・実験を通して考察することができる。
2 学 期	第2章 栄養素のはたらきと食事計画	栄養素のはたらき ライフステージと栄養 食事摂取基準と食事計画	5大栄養素のそれぞれの働きとその代謝、主にそれらを含む食品を理解する。
	第6章 フードデザイン実習	和洋中それぞれの実習	各ライフステージに応じた望ましい食生活を理解し実生活で生かすことができる。
			和食、洋食、中華それぞれの特徴を理解し、実習することができる。
3 学 期	第6章 フードデザイン実習	献立作成・調理実習	これまで身につけた知識を調理に生かし、手際よく作ることができる。
			子どもおよび高齢者のための料理について、調理上の配慮・調理法・調味について学び、それぞれの献立を考え実習することができる。
			災害時の食事について、非常時を想定した食事計画を立てて実践することができる。

評価の観点		評価の趣旨
①	知識・技能	栄養、食品、献立、調理など、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。
②	思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決することができる。
③	主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとする。

評価方法	①	②	③	年間時数
	ペーパーテスト 実技テスト 授業時のプリント・実習ノート	授業時のプリント・実習ノート ペーパーテスト 実習の様子 献立作成	振り返りシート 授業時のプリント・実習ノート 授業の取組(座学・実習)	予定
				70
				1単位＝35H

置賜農業 育てる能力	健康	自己肯定感	主体性	生命	他者理解	協調性
	生きる力	知識技能	地域づくり	実践奉仕	社会貢献	