

令和6年(2024年)度年間授業計画表					
学年	3年	学科	園芸福祉科	必選	選択
教科	家庭	科目	フードデザイン	単位	3単位
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	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>				
単元と内容					
1学期	第3章 食品の特徴・表示・安全 第6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> ・様々な食品についてそれぞれの特徴を理解し、自分の食生活に生かすことができる。 ・調理上の性質や加工品を理解し、食事計画や調理に生かすことができる。 ・生産者と消費者が直接繋がる流通経路や食料供給と消費について考えることができる。 ・特別用途食品と保健機能食品について理解する。 ・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。 			
2学期	第3章 食品の特徴・表示・安全 第4章 調理の基本 第6章 フードデザイン実習	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の表示についての理解を深め、適切な選択をすることができる。 ・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができる。 ・食品添加物の定義や種類について学び、自分の食生活に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 第7章 食育	<ul style="list-style-type: none"> ・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 献立を考えて実習することができる。 ・食育の意義と課題を学び、その大切さを理解する。 			
評 価					
評価の観点		評価の趣旨			
I	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。			
II	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。			
III	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	観点 I	観点 II	観点 III	年間時数	
	ペーパーテスト 実技テスト 授業時プリント・実習ノート	ペーパーテスト 実習の様子 授業時プリント・実習ノート 献立作成	振り返りシート 授業プリント・実習ノート 授業の取り組み(座学・実習)	予定	
				105 時間	
				実施	
置賜農業育てる能力	<p>①健康 ②自己肯定感 ③忍耐力 ④主体性 ⑤生命 ⑥他者理解 ⑦協調性</p> <p>⑧誠実 ⑨生きる力 ⑩知識技能 ⑪地域づくり ⑫実践奉仕 ⑬社会貢献</p>				