

年間授業計画 令和6年度 教科( 家庭 ) 科目(フードデザイン)

教科:( 家庭 )科目:( フードデザイン ) 対象:(第 4 学年) 単位数 2

教科担当者:名前 高橋 瞳 (☺)

使用教科書 実教出版 フードデザイン

使用教材

	指導内容 【年間授業計画】	科目フードデザインの具体的な指導目標 【年間授業計画】	評価の観点・方法	予定時数
4月	オリエンテーション	食事の意義と役割を考える。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	食生活と健康	食生活をとりまく現状を知る。		2
		生活習慣と欠食について考える。		2
5月	食品の特徴・表示・安全	食品の生産、流通を知り、無駄のない食を考える。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	衛生と安全	適切な食品の管理を身につける。		2
	食品の特徴・表示・安全	加工食品と生鮮食品の違いを知り、自分で食品を選べるようにする。		2
		食品添加物について理解する。		
6月	食品の選択と表示	食品表示を見分け、表示の必要性を知る。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	4
	調理の基本	調理の目的とおいしさを考えながら調理操作を知る。		2
	ライフステージと栄養計画	年齢に合った食事について考える。		2
7月	食品の種類	食品の特性と性質を知る。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	期末考査			1
9月	食品の種類	食品ごとに含まれる栄養素が異なることを理解し、偏りのない食事ができるようにする。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	4
	栄養素の働き	体の仕組みと栄養素の働きを知る。		2
	調理実習①	基本的な調理技術を身につける。		2

	指導内容 【年間授業計画】	科目フードデザインの具体的な指導目標 【年間授業計画】	評価の観点・方法	予定時数
10月	栄養素の働き	5大栄養素のはたらきを知る。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	調理実習②	基本的な調理技術を身につける。		2
		食に関するレポートを仕上げる。		4
11月	栄養バランスと献立	バランスのよい献立を考えることができる。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	調理実習③	基本的な調理技術を身につける。		2
		食に関するレポートを仕上げる。		4
12月	期末考査			1
	料理様式とマナー	食文化や行事食について知る。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
		食に関するレポートを仕上げる。		2
1月	料理様式とマナー	食事のマナーについて知る。	提出物、授業態度、定期考査で総合的に判断する。	2
	調理実習④	基本的な調理技術を身につける。		2
		食に関するレポートを仕上げる。		2
2月				
3月				