学校番号	304

令和３年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「フードデザイン」　（実教出版）						
副教材等	フードデザイン学習ノート（実教出版）、知っておきたい食べ物の話（教育図書）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・食生活や健康に関心をもち、積極的に取り組みましょう。
・食生活の様々な課題を、実習・演習を通して考え、理解を深めます。また、正確な知識や確かなや技術を身に付け、生活に生かしましょう。
・学んだ知識を献立作成や調理に役立て、食の文化的な意義や、もてなしの心を育みましょう。
・自分や家族の健康や、地域の食に関心をもち、食育の推進につなげます。

２　学習の到達目標

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。

３　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	食生活の現状を理解し、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関心をもち、その改善向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	食生活の現状を取り巻く課題の解決を目指して思考を深め、栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに基礎的・基本的な技術を基に、食に携わるものとして、適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている。	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基礎的・基本的な技術を身に付け、食生活を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	食生活の現状を理解し、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基礎的・基本的な知識を身に付けて、食育推進の意義と食育推進活動の役割を理解している。
評価方法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、実習記録表、レポート、発表、自己評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、実習記録表、献立作成表 レポート、発表、 定期考査の結果、 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 製作品　観察記録表 レポート、発表、 定期考査、実技テストの結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、実習記録表、献立作成表 レポート、発表 定期考査の結果等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	健康と食生活・栄養素の特徴：調理と献立	○食事の意義と役割・現状 ○調理の基本 ○消化吸収 ○栄養素 ＊炭水化物、脂質、たんぱく質の役割と代謝 ○様式別献立と調理・食卓作法　＊日本料理・西洋料理 ○調理実習・実技テスト	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食事の意義や栄養・調理に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食生活や食に関する情報を適切に判断し、健康で安全な食生活を工夫することができる。 c:調理法や調理の基礎を学んだ上で、調理技術を身に付けている。 d:実験・実習を中心とした学習を通して、食に関する知識を科学的に理解している。	授業観察 ノート ワークシート 調理計画 実習記録表 自己評価 相互評価 実技考査
2学期	栄養素の特徴・調理と献立	○様式の別献立と調理・食卓作法 ＊・中国料理 ○栄養素 ＊ミネラル、ビタミンの役割と代謝 ＊食品の特徴 ○ライフステージと食事計画 ○テーブルコーディネート ○調理実習・実技テスト	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:栄養・文化的な面から食に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:調理や栄養と関連して食を総合的にデザインし、食生活を工夫できる。 c:調理法や調理の基礎、インテリアコーディネートを生かした食生活に関する技術を身に付けている。 d:実験・実習を中心とした学習を通して、食に関する知識を科学的・総合的に理解している。	授業観察 ノート ワークシート 調理計画 実習記録表 自己評価 相互評価 実技考査
3学期	調理と献立・豊かな食生活を作る	○課題学習 ＊献立作成に関する調べ学習と発表 ○献立作成 ○食育推進 ○調理実習 ＊調理実習は年間を通じて行う(8～10回、実験、実技テスト含む)	○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ ○	 ○ ○ ○	a:健康で健全な食生活に関心を持ち、意欲的に学習に取り組んでいる。 b:食に関する情報を収集、分析し、自分や家族の食生活を工夫することができる。 c:学んだ知識を生かす、献立作成や調理ができる技術を、身に付けている。 d:自分だけでなく家庭や地域で生かすことができる知識を身に付けている。	授業観察 ノート ワークシート 調理計画 実習記録表 自己評価 相互評価 献立作成表

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　b:思考・判断・表現
c:技能　d:知識・理解