

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	3年次
使用教科書	「フードデザインcooking&arrangement」(教育図書出版)						
副教材等	「フードデザインワークノート」(教育図書出版)						

1. 担当者からのメッセージ(学習方法等)

○食生活に関心を持ち、積極的に取り組みましょう

- ・実践的・体験的な学習を通して、科学的な理解に基づいた確かな技術を身に付けます。
- ・学んだことを自分の生活の問題として捉え、よりよい生活をめざします。

2. 学習の到達目標

食文化や食品衛生、調理、栄養などの食に関する知識と技術全般を習得させ、食生活の充実・向上を図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	食生活について関心を持ち、その充実向上をめざ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。	食生活の充実向上を図るための課題を見いだしてその解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	食生活に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	食生活に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやワークの記述 調理計画、製作計画 実習記録 レポート、発表 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークの記述 調理計画、製作計画 実習記録 レポート、発表 自己評価	学習状況の観察 ノートやワークの記述 調理計画、製作計画 実習記録 レポート、発表 自己評価 実技テスト	学習状況の観察 ノートやワークの記述 調理計画、製作計画 実習記録 レポート、発表 自己評価 定期考査の結果
上に示す観点に基づいて、学習のまとめごとに評価し、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	食生活の変化と現状	食品とエネルギー・栄養素の摂取量	○	○	○	○	<p>a: わが国の食生活は、戦後、大きく変化したことや、それに伴う影響に関心をもっている。</p> <p>b: 自分の食生活の問題点を分析し、課題を見つけることができる。</p> <p>c: 現代の食生活がかかえる問題点を自分の問題としてとらえ、改善の方法を具体的に考えることができる。</p> <p>d: わが国の食生活が、戦後大きく変化したことにより、栄養素等摂取量に変化し、それによってさまざまな影響を生じたことを理解している。</p>	プリントレポート 実習
1	健康に必要な栄養素	炭水化物 脂質 たんぱく質 ビタミン 無機質、水、その他	○	○	○	○	<p>a: 五大栄養素などの機能と代謝について関心を持ち、それらの栄養素を含む食品を効率的に摂取しようとしている。</p> <p>b: 各栄養素の種類と働きを理解し、健康を維持するためにはどのような食生活を送ったらよいのか判断することができる。</p> <p>c: 各栄養素の特徴とはたらき、日本人の食事摂取基準、ライフステージごとの栄養摂取の特徴などを念頭におきながら、普段の食事の計画に生かすことができる。</p> <p>d: 五大栄養素などの機能と代謝について理解している。</p>	プリントレポート 実習
1	調理の基本	調理の目的 食べ物のおいしさ 調理操作 食品の調理性	○	○	○	○	<p>a: 調理の目的について理解しようとしている。</p> <p>b: 調理の目的に合わせて適切な調理器具、調理方法を選択することができる。</p> <p>c: 適切な調理器具、調理方法について理解し、調理に生かすことができる。</p> <p>d: 調理の目的について理解している。</p>	プリントレポート 実習
2	調理実習	日常食・和風献立 日常食・洋風献立 日常食・中国料理献立	○	○	○	○	<p>a: 各料理について、基本的な特徴や献立作成に興味をもっている。</p> <p>b: 各料理について、基本的な献立作成に興味をもっている。</p> <p>c: これまでの学習内容を生かして、効率的に調理を行うことができる。</p> <p>d: 各料理について、基本的な献立作成、調理をすることができる。</p>	プリントレポート 実習

