学校番号	１００７

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
講座名	フードデザイン						
使用教科書	「フードデザイン」　（実教出版）						
副教材等							

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇栄養に関する知識を授業プリントなどで身につける。
〇実習を通して，調理の技術を習得する。
〇現状の課題・問題点について，レポートをまとめることで考察を深める。
〇実験によって食品の特徴を体験的に知る。

２　学習の到達目標

・健康なからだと栄養摂取の関係を知る。
・栄養素の種類と含まれる食品の特徴や調理性について理解する。
・食品の適切な扱いと調理法を理解し、実生活に活かせる知識と技術を習得する。
・調理実習を通して調理技術を学び、食品衛生についての意識を養う。

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	食の役割に関心を持ち,作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や,食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ,思考を深める。また，考えをまとめて判断ができる。	調理，テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに，豊かな食事を構成する要素として栄養，食品，料理様式と献立，調理，テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。
評価方法	学習状況の観察 プリントの記述 実習記録、レポート、発表、自己評価等。	学習状況の観察 プリントの記述 実習記録、レポート、発表、自己評価、定期考査の結果等。	学習状況の観察 プリントの記述 実習記録、レポート、発表、自己評価、相互評価、実技テストの結果等。	学習状況の観察 プリントの記述 実習記録、レポート、発表、自己評価、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ターム	食事の意義と役割	○食事の役割 ・栄養摂取の現状 ・食料の供給と消費 ・食事スタイルの変化と現状 ○食生活の現状とこれからの食生活 ・今後の食生活に向けて ・ＶＴＲ「調理実習基礎の基礎　下ごしらえ編」 ＊調理実習	○ ○	○	 ○	 ○	a: 食事の役割や食生活の現状と課題に興味・関心を持とうとしている。 b: 食生活のあり方について思考を深め，自分の食生活の現状を判断することができる。さらに，レポートを通して発表することができる。 c: 調理実習において食品の下ごしらえや切り方等を身に付けている。 d: 日本の食生活の現状について，問題点が理解できている。	・考査 ・授業プリント ・実習レポート ・授業態度 ・ＶＴＲ感想 ・実習においての取り組み・態度
2ターム	食品の特徴	○食品の特徴と性質 ・牛乳と乳製品 ・卵　　・魚介類 ・肉類　　・豆類 ・野菜類　・いも類 ＊調理実習			○ ○	○	a:それぞれの食品の特徴と性質について関心を持とうとしている。 b: 食品の栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。 c:調理実習において食材の特徴を踏まえた調理ができる。 d:食品の調理性や栄養的特徴を身に付け、調理や献立をたてることができる。	・考査 ・授業プリント ・実習レポート ・授業態度 ・実習においての取り組み ・態度 ・小テスト
3ターム	食品の特徴	○食品の特徴と性質 （つづき） ・くだもの類・海藻類 ・きのこ類　・穀類 ・砂糖　　・種実類 ・油脂類 ・その他の食品 ＊調理実習			○ ○	○	a:それぞれの食品の特徴と性質について関心を持とうとしている。 b: 食品の栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考えることができる。 c:調理実習において食材の特徴を踏まえた調理ができる。 d:食品の調理性や栄養的特徴を身につけ、調理や献立をたてることができる。	・考査 ・授業プリント ・実習レポート ・授業態度 ・実習においての取り組み・態度

4ターム	料理様式とテーブルコーディネイト	○料理様式と献立 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理 ○テーブルコーディネイト ・意義 ・要素 ＊調理実習	○	○	○ ○	○	a:食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方，周囲の環境づくりを意欲的に学ぼうとしている。 b: 食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 c:献立作成，食品材料の選択と調理，テーブルコーディネートとなどを計画し実践することができる。 d: 日本料理，西洋料理及び中国料理の基本的なテーブルセッティング，テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解している。	・授業プリント ・実習レポート ・授業態度 ・実習においての取り組み・態度

※　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

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。