学校番号	１２０３

令和３年度　家庭科

教科	家庭科	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	２、３年次
使用教科書	「フードデザイン」　（教育図書出版）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

「食べる」という言葉を聞いた時、何を思い浮かべるでしょうか。生きるため、食べ物、栄養･･･。ヒトは生きるために食べます。つまり「食べることは生きること」です。でも、「食べる」ことは単に栄養を取り入れて身体を生かすだけではないと考えています。「食べる」ことの周りにあるさまざまな要素を体験的な学習を通して考え、感じて欲しいと思っています。

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	食生活に関するさまざまな問題や課題について関心を持ち、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身につけている。	食生活を総合的に捉えて実践するための課題を見いだし、創意工夫し表現する能力を身につけている。	栄養や献立、調理などに関する技術を身につけている。	栄養、食品、献立、調理に関する知識を身につけている。
評価方法	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート 発表 自己評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート 作品 自己評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート
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		
前期	健康と食生活・食品の特徴・調理実習	○食事の意義と役割 ・なぜ食べるだろうか ・これからの食生活 ○食品の選択と取り扱い ・食品の選択 ・食品の衛生と安全 ○調理実習11回	○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○	a:食事をすることの意義や意味、自分の食生活、安全で健康に暮らすことについて関心を持ち、意欲的に取り組もうとしている。 b：生涯健康で暮らすために、今の食生活やこれからの食生活について課題を見つけだし、その解決をめざして考え適切に判断し表現している。 c:健康で安全な食生活を営むために必要な技術などについて調理実習を通して身につけている。 d:安全で安心な食生活を営むために必要な知識を理解し身につけている。	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート 自己評価
後期	調理と献立・調理実習	○食文化をみつめる ・食と生活のかかわり ○献立作成 ○調理実習10回	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○	○ ○ ○	a:食事テーマを設定したり、健康で安全な食生活を営むための献立作成をしたりするなど、自らの食生活に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:生活と食事のかかわり、生涯の健康について自らの課題を見つけ、その解決をめざし表現している。 c:　生涯を通して健康な身体作りをするために必要な食生活を送ることができるよう必要な技術などについて調理実習を通して身につけている。 d:安全で健康な生涯を送るために必要な知識を身につけている。	学習状況の観察 ワークシートの記述 振り返りシート 作品 自己評価

※　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