学校番号	T0204

令和３年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン（通信）	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	フードデザイン　（実教出版）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活は自己管理であることを認識し、授業で身につけた知識を日常生活に生かし、望ましい食生活へと改善できるようにしましょう。
作るところから、食べるところまでを同号的に捉えて計画・実践できる能力と実践的な態度を身につけるよう努力しましょう。
生活者としての立場から、食の文化的な意味を踏まえて、精神的な満足を得るための食事を重視できるようにしましょう。
レポート課題は、遅れることの無いように期日までに必ず提出してください。
調理実習では、衛生上エプロン・三角巾を必ず着用し、爪も短く切っておきましょう。
特に実習では、気要因からの注意や支持に従い、ケガをしないようにしましょう。

２　学習の到達目標

・栄養素の種類と働きについて理解し、それらの消化吸収過程を把握する。
・栄養バランスの良い食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。
・年齢別、性別での食事摂取基準の違いを理解して、家族の食事計画が作成できる。
・年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承できるようにする。
・日本人の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。
・輸入食品によって支えられている食糧事情を理解し、食物を大切にする心を養う。

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捉えて計画する意欲と実践的な態度を身に着けようとする。	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等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 出席、実習中の態度 ワークプリントの記述 調理計画、実記記録表 レポート	学習状況の観察 出席、実習中の態度 ワークプリントの記述 調理計画、実記記録表 レポート 定期考査の結果	学習状況の観察 出席、実習中の態度 ワークプリントの記述 調理計画、実記記録表、レポート、定期考査の結果	ワークプリントの記述 調理計画、実記記録表、レポート、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		
前期	○体の仕組みと食べ物○炭水化物○脂質○タンパク質○ビタミン○ミネラル○水・その他の物質○消化と吸収	・各種栄養素の特徴と体内での働き ・各種栄養素の体内での消化・吸収の過程 ・おいしさにかかわる要素	◎ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○		○ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎ ◎	a:各種栄養素の種類と働き、栄養素の消化の仕組みに関心を持とうとしている。 ライフステージごとの栄養の特徴を知り、各ライフステージに応じた食生活に関心を持とうとしている。 b:からだの中でそれぞれの栄養素がどの異様な働きをしているのかを考え、各ライフスタイルに応じた食生活について判断することができる。 c:食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量目安」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画に侵すことができる。 d:各種栄養素の種類と働きについての知識を習得することができる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

	○調理とおいしさ ○調理操作 ○調味操作	・おいしさに関わる要素 ・調理の基礎	○ ○ ○	○ ○ ○	◎ ◎ ◎	○ ○ ○	a:調理の目的について、安全性、栄誉、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。 b:食物のおいしさは、味・香り・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理の出来上がりに与える影響について思考を深めることができる。 c:調味、加熱やその他の調理操作が、料理の出来上がりに大国影響することを実験を通して観察し、考察することができる。 日常食、行事食、供応食などの調理に必要な基礎知識を習得することができる。 主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などと関わらせて理解できる。 d:日常食、行事食、供応食などの調理に必要な基礎知識を習得することができる。 主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などと関わらせて理解できる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

後期	○食品の特徴と性質 ○食品の生産と流通 ○食品の選択と表示 ○食品の衛生と安全	・栄養的特徴、調理上の性質や加工品 ・様々な食品について、それぞれの特徴を把握する	○ ◎	○ ◎ ○		◎ ◎ ○ ○	a:食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持とうとしている。 b:輸入食品や様々な加工食品など、多種多様な食品の中から目的に応じて適切な選択ができる。 c:食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。 d:食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

	○料理様式と献立 ○テーブルコーディネート	・和風、洋風、中国風などそれぞれの様式に応じた食卓構成と作法	◎ ○	○ ○	○ ◎	○ ○	a:日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持とうとしている。 季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。 b:食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。 c:様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。 食器・盛り付け・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。 d:日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解できる。 食事を心豊かにおいしく食べるためには、季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出する必要があることを理解できる。	

※　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

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・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）について優先度の高いものから◎、○、空欄として示している。。