学校番号	１００１

令和３年度　（専）家庭科

教科	(専)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　（教育図書）						
副教材等	スキルアップ家庭科　家庭科資料と食品成分表　　（大修館）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食生活について関心をもち、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食生活の問題として捉え、よりよい生活を目指します。

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	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見いだし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し、表現する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技術を身に付けている。	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知識を身に付けている。
評価方法	ワークシート 学習状況の観察 実習記録 研究レポート 発表 各学期末考査 実技テスト	ワークシート 学習状況の観察 実習記録 研究レポート 発表 各学期末考査 実技テスト	ワークシート 学習状況の観察 実習記録 研究レポート 発表 各学期末考査 実技テスト	ワークシート 学習状況の観察 実習記録 研究レポート 発表 各学期末考査 実技テスト
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		
4月	調理の基礎	○オリエンテーション ○栄養の基礎 ○調理の基礎 ○食品衛生 ○調理用施設・設備・熱源及び調理機器 ＊実習①計量実習 ＊実習②季節のお菓子とお茶の入れ方 ○献立作成	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:栄養の基礎や食品衛生、調理機器等、献立について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:栄養の基礎的な知識や体験活動を通じて、食生活や調理に関する課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:栄養の知識をふまえた調理、食品衛生に関する技術を身に付けている。 d:栄養、調理、食品衛生の基礎ついて理解し、それをふまえてどのように行動するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート 実技テスト
5月	様式別献立と調理	○日本料理 ＊実習③だしの文化と調理 ＊実習④一汁三菜の献立調理	○	○	○	○	a:日本料理、食文化の伝承について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:日本料理の基礎的な知識や体験活動を通じて、日本料理に関する課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:日本料理の基礎的な調理技術を身に付けている。 d:日本料理の基礎調理について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート

6月		○西洋料理 ＊実習⑤ ＊実習⑥	○	○	○	○	a:西洋料理について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:西洋料理の基礎的な知識や体験活動を通じて、西洋料理に関する課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:西洋料理の基礎的な調理技術を身に付けている。 d:西洋料理の基礎調理について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート
7月 8月		○調理実習のまとめ ○調理実験 ＊実習⑦調理科学実験 （寒天・ゼラチン　等）	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食品や調理の科学について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 B：食品や調理の科学についての基礎的な知識や体験活動を通じて、食品の取り扱いに関する課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:調理の科学に基づいた調理技術を身に付けている。 d: 食品や調理の科学についてて理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート 実技テスト 定期考査
9月		○中国料理 ＊実習⑧中国料理の基礎	○	○	○	○	a:中国料理について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:中国料理の基礎的な知識や体験活動を通じて、課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:中国料理の基礎的な調理技術を身に付けている。 d:中国料理の基礎調理について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート

１０月 １１月	目的別・対象別の献立と調理	○幼児・高齢者向けの食事 ＊実習⑨幼児食の調理 ○日常食 ＊実習⑩卵を使用した調理 ＊実習⑪洋菓子の基本と応用	○	○	○	○	a:対象別調理、日常食の調理について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 B：対象別調理、日常食の調理の基礎的な知識や体験活動を通じて、課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c: 対象別調理、日常食の調理の基礎的な調理技術を身に付けている。 d: 対象別調理、日常食の調理の基礎について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート
１２月		○行事食 ＊実習⑫おせち料理 ○研究課題 ＊各自でテーマに沿った課題を探求する。	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:行事食や自分の食生活について関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:行事食の調理に関する基礎的な知識や体験活動を通じて、課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。自分の食生活を振り返り研究課題について調べ、考え、工夫し表現できる。 c:行事食の基礎的な調理技術を身に付けている。 食事をコミュニケーションの手段ととらえ活用している。 d:行事食の基礎調理について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート レポート 実技テスト 定期考査

1月		○おもてなし料理の献立作成と調理 ○テーブルコーディネートを知る ＊実習⑬	○	○	○	○	a:おもてなし料理やテーブルコーディネートについて関心をもち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:おもてなし料理やテーブルコーディネートの基礎的な知識や体験活動を通じて、献立作成、調理計画を立て、課題を見いだし、その解決を目指して考え、表現している。 c:おもてなし料理やテーブルコーディネートの基礎的な調理技術を身に付けている。献立作成や調理計画が立てられる。 d:おもてなし料理やテーブルコーディネートの基礎調理について理解し、それをふまえてどのように調理するべきか分かっている。	授業観察 ワークシート 研究レポート

※　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。