学校番号	102

令和５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	教育図書「フードデザイン」　（教育図書出版）						
副教材等	無						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活を通して、より良い暮らしとはどのようなことか、関心を持ち自ら実践しよう。
・さまざまな課題について実習等を通して考え、知識・技術を身に付けます。
・安全・衛生に留意し調理の基礎・基本から応用・発展へと取り組みます。

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イ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むけて積極的に取り組む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、食育の推進に寄与するために創意工夫し表現する能力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イ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イトなどに関する知識を身に付けている。
評価方法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表、 レポート、発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表、 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 写真・製作品 観察記録表、 レポート、発表 定期考査・実技テストの結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画 実習記録表、 レポート、発表 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		
4月	調理の意義と役割	授業の目標と学習の進め方 食事の意義と役割 食事の生理的・社会的役割 食品の選択と調理 食生活の現状とこれからの食生活 食品の衛生と安全 （食中毒予防） ・調理実習1	 ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a: 目標と実施方法について感心をもち意欲的に学習に取り組もうとできたか。 b: 食事の意義と役割、我が国の食生活の現状について理解し振り返り考えることができたか。 c: 食品衛生と安全に配慮し、食品を適切に取り扱い、能率よく、おいしく作ることができたか。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト
5月・6月	栄養素のはたらき・食文化	栄養素のはたらきと食事計画 食文化について 調理実習2 調理実習3 栄養素の役割 調理実習4	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a: 各国の伝統的な料理とその食事作法に意欲的に関心をもつ。 b: 調理の目的や食べ物のおいしさに関わる要素について考えまとめている。 c: 調理の目的や食べ物のおいしさに関わる要素を理解し適切な調理操作ができたか。 d: 各国の伝統的な料理とその食事作法を理解できたか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 自己評価 相互評価 小テスト
7月	栄養バランス	栄養バランス ・栄養素の種類とはたらき ・調理実習 5	 ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	a: 栄養素の役割と働きを考える事が出来たか。 b: 栄養素の役割と働きを考える事が出来たか。 c: 栄養素の役割と働きを考える事が出来たか。 d: 栄養素の役割と働きを考える事が出来たか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト

8月・9月	栄養バランスと食品の特徴	栄養バランスと食品の特徴 ・食品の特徴と性質①(米について) ・調理実習6 ・調理実習7	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	a: 普段の生活に、栄養バランスを考えた食事計画を取り入れる関心が持てたか。 b: 普段の生活に、栄養バランスを考えた食事計画を取り入れる意識・判断が持てたか。 c: 普段の生活に、栄養バランスを考えた食事計画を取り入れることができたか。 d: 普段の生活に、栄養バランスを考えた食事計画を取り入れる理解が持てたか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト
10月	食品の特徴	食品の特徴 ・食品の特徴と性質②(小麦について) ・調理実習8 ・調理実習9	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	 ○ ○ ○	a: 小麦粉の種類と用途、材料の特性に合わせた調理方法に関して意欲的に取り組んでいる。 b: 小麦粉の種類と用途、材料の特性に合わせた調理方法に関して判断できる。 c: 小麦粉の種類と用途、材料の特性に合わせた調理方法に関して習得できている。 d: 小麦粉の種類と用途について理解できたか。材料の特性に合わせた調理方法を理解できたか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト
11月・12月	食品の選択と調理・献立作成	食品の選択と調理 ・食品の多様性とその選択 ・食品の生産と流通 ・調理実習 10 料理様式とﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｲﾄ 献立作成 ・献立の種類と条件 ・テーマ設定と献立作成 ・調理実習 11(クリスマス料理)	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a: 和洋中の代表的な様式、ﾌｰﾄﾞﾏｲﾚｰｼﾞ等に関心を持ち、季節・行事に合う食卓の演出をしようとしている。 b: 和洋中の代表的な様式、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｲﾄ、ｻｰﾋﾞｽの方法を工夫し演出している。 c: ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｲﾄ、ｻｰﾋﾞｽの方法を実践することができる。 d: ﾌｰﾄﾞﾏｲﾚｰｼﾞを理解し現在の日本の食について知識を深めることが出来たか。 ・ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｲﾄの必要性を理解できたか。 和洋中の代表的な様式、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｲﾄ、ｻｰﾋﾞｽの方法を理解できたか。 ・テーマにあった献立を作成することができたか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト 自己評価 相互評価
		2学期期末考査		○	○	○		定期考査

1月・2月・3月	テーブルコーディネイト	料理様式と テーブルコーディネイト 献立作成 調理実習 12	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:人をもてなす料理の知識と技術を積極的に学ぼうとしたか。 b: 人をもてなす料理の演出をしたか。 c: 人をもてなす料理の技術を習得したか。 d: テーマにあった献立を作成することができたか。 人をもてなす料理の知識を習得し、またその（人をもてなす料理の料理の）楽しさを理解したか。	授業観察 ワークシート レポート 実習記録表 小テスト 自己評価 相互評価

※　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

※　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）について〇を付けている。