学校番号	1009

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	フードデザイン 新訂版（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）

食生活の現状を理解し、食生活を総合的にデザインする力をつけましょう。食を取り巻く環境の変化や食生活の多様化、健康と食生活のかかわりなどについて、日頃から関心をもってください。授業では、食生活を栄養の面に加えて文化的な意義も合わせて学習し、調理実習や実験、テーブルコーディネートなどの実習もします。安全に十分留意し、集中して実習に取組んでください。習得した知識や技術は、家庭でも積極的に活用しましょう。

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む。

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つけている。	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つけている。	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 レポート 発表 自己評価	学習状況の観察 ワークシートの記述 レポート 発表 自己評価・相互評価 定期考査	学習状況の観察 ワークシートの記述 作品・レポート 発表・定期考査 自己評価・相互評価 実技テスト	学習状況の観察 ワークシートの記述 レポート・発表 定期考査

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

<table>
<tr><th rowspan="2">学期</th><th rowspan="2">単元名</th><th rowspan="2">学習内容</th><th colspan="4">主な評価の観点</th><th rowspan="2">単元(題材)の評価規準</th><th rowspan="2">評価方法</th></tr>
<tr><th>a</th><th>b</th><th>c</th><th>d</th></tr>
<tr><td rowspan="3">1学期</td><td rowspan="2">食生活と健康</td><td>食事の意義と役割</td><td>○</td><td>○</td><td></td><td></td><td rowspan="2">a:食事の意義と役割、食を取り巻く現状に関心を持ち、安全で環境にもやさしい食生活をめざす意欲と態度がみられる。
b:心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事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:現代の食生活の現状について、情報を収集し、考えをまとめることができる。
d:食を取り巻く現状に関する知識を身につけ、問題点を理解している。</td><td rowspan="2">授業観察
ワークシート
定期考査
レポート</td></tr>
<tr><td>食をとりまく現状</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>フードデザイン実習</td><td>献立作成
(この単元は1年間にわたって学習する)</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>○</td><td>a:代表的な料理様式について、それぞれの特徴や調理法に関心をもち、目的に応じて食卓を演出しようとする意欲がみられる。協力して調理実習に取組む態度を身につけている。
b:食事テーマにあった献立を考え、食器・盛りつけ等、目的に応じた適切な選択ができ、表現することができる。
c:衛生・安全に留意した調理実習を行い、食事のテーマに応じたテーブルコーディネートを計画・実践する技術を身につけている。
d:献立に適した食品の選択や、食品の調理性を踏まえた適切な調理に関する知識を身につけている。</td><td>授業観察
ワークシート
レポート
自己評価
実技テスト
定期考査</td></tr>
</table>

	栄養素のはたらきと食事計画	からだのしくみと食べ物 炭水化物 脂質 たんぱく質 ビタミン ミネラル 水・その他の物質	○	○		○	a:栄養素の種類とはたらき、消化吸収の仕組み、食事計画、食品について関心を持ち、意欲的に学習に取組もうとしている。 b:栄養素のはたらきと食品を結びつけて考え、日常の食事の摂り方が適切であるかを判断し、改善点について考えをまとめ、発表することができる。 c:栄養面・安全面から適切な食品を選択することができ、食事計画にいかすことができる。 d:栄養、食品、調理、食品衛生などについて理解し、健康で安全な食生活を主体的に営むために必要な知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 定期考査
		消化と吸収	○			○		
		食事摂取基準と食事計画 ライフステージと栄養計画		○	○	○		
2学期	食品の特徴・表示・安全	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			○	○		
	調理の基本	調理とおいしさ	○			○	a:調理の基本、献立、食文化、テーブルコーディネート等について関心を持ち、意欲的に学習に取組もうとしている。 b: 調理の基本について課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:状況に合わせてさまざまな調理操作を活用でき、テーマに沿った献立作成やテーブルコーディネートに関する技術を身につけている。 d:調理の基本、献立、食文化、テーブルコーディネート等に関する知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 定期考査 作品 レポート 発表 自己評価 相互評価
		調理操作		○	○			
		調味操作			○	○		
	料理様式とテーブルコーディネート	料理様式と献立	○		○	○		
		テーブルコーディネート	○		○	○		

3学期	食育	食育の意義と推進活動	○	○	○		a:食生活を見直すための取組みや食育に関心を持ち、食育推進に向けて積極的に取組もうする意欲と態度を身につけている。 b:食についての課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:食育活動について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 d:食育に関する法律や活動に関する知識が身についている。	授業観察 ワークシート 定期考査

※　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。