※令和３年度以前入学生用

学校番号	１００５

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　cooking&arrangement　（教育図書）						
副教材等	なし						

１ 担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇生活や環境との関わりを認識しながら食生活について考え，関心を持ち自ら実践してみましょう。

・食生活を通して見える様々な現象や課題について実習等を通して考え，理解を深め，知識を身に付けます。周囲の人々の考えを知り，多様な考え方を学び，自分の考えを持ちましょう。

・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しょう。

・学んだことを自身の生活課題，社会の課題として捉え，充実した食生活をめざしましょう。

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	健康と食生活について関心を持ち、栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなど食を総合的に捉えデザインしようとする意欲と実践的な態度を身に付けている。	自分自身の食生活、食を取り巻く現状、食事の意義と役割などについて課題を見い出し、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し表現する能力を身に付けている。	実験・実習を通して、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。	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などに関する知識を身に付けている。
評価方法	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・実習レポート ・実習製作物 ・実技テスト ・観察等	・授業プリント ・ワークシート ・確認小テスト ・実習レポート ・観察等 ・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。

※令和３年度以前入学生用

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		
1学期	食生活と健康	○食生活と健康 ・フードデザイン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 ・食生活を取り巻く現状とこれからの食生活 ・食生活と環境 ・食品の衛生と安全 ・調理実習１（和食） ・調理実習２（西洋料理）	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○	○ ○ ○	a：自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心をもち、改善しようとしている。 b：望ましい食習慣形成と地域の食文化を関連づけながら、心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について考えを深め、まとめている。 c:現代の食生活の現状について、情報を収集し、整理することができる。食品の衛生と安全に配慮しながら、調理に必要な技術を身に付けている。 d：日本の食生活の課題、食事の果たす意義と役割を理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
	調理の基本	○調理の基本 ・包丁・まな板の扱い方 ・だしの取り方 ・米の炊き方 ・食材の切り方 ・計量器の扱い方 ・調理実習３（中華） ・調理実習４（エスニック料理）	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○	○ ○ ○	a:調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から関心をもち,意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:切り方、調味、加熱やその他の調理操作等が料理のできあがりやおいしさに与える影響について、考えを深めている。 c:日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の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 実習レポート 定期考査

※令和３年度以前入学生用

2学期	栄養素の働きと食事計画	○栄養素の働きと食事計画 ・からだのしくみと食べ物 ・栄養素の種類とはたらき ・食事摂取基準と食事計画 ・調理実習５（災害時の食事）	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a：栄養素の特徴を知り、健康な食生活について関心をもち、学習に取り組もうとしている。 b：身体の中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、健康な食生活について判断することができる。 c：ライフステージに応じた食事計画に際して、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを生かすことができる。 d：各栄養素の特徴、食生活上の留意事項について理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
2学期	食品の特性・表示	○食品の特性・表示 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の生産と流通 ・調理実習６（パン） ・調理実習７（グラタン）	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a：食品の表示・衛生、食品の特徴、調理操作によって変化する食品の成分、食品の生産・流通・加工などの現状に関心を持って学習に取り組んでいる。 b：輸入食品や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。食品の安全や衛生について適切な判断ができる。 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、実習を通して観察し、整理することができる。 d：食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化、食品の生産・流通・加工などの現状について理解している。食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身につけている。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査

※令和３年度以前入学生用

	食育	○食育の意義と推進活動 ・食育の意義 ・食育成基本法 ・家庭や地域における食育成推進活動 ・お弁当の献立作成 ・調理実習８（お弁当） ・調理実習９（韓国料理） ・冬休み宿題　ホームプロジェクト	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:子どもの食生活・発達について関心を持ち，実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組んでいる。 b:子どもの食生活・発達について，家族や地域の生活を見つめて課題を見いだし，その解決をめざして考え，表現している。 c:子どもと適切に関わることができたり子どもの健やかな発達を支える技術を身に付けている。 d:子どもの食生活・発達について理解し，家族・地域・社会の果たす役割を認識するために必要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 実習レポート 定期考査
３学期	料理様式とテーブルコーディネート	○料理様式と献立、ﾃｰﾌﾞﾙｺｰﾃﾞｨﾈｰﾄ ・献立の種類と条件 ・テーマ設定と献立作成 調理実習10（パーティー料理）	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：代表的な料理様式について、その特徴に関心をもち、学習に取り組んでいる。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している。 b：食器、盛り付け、テーブルクロス、照明などについて、適切に判断・選択し、目的に応じたテーブルコーディネートを工夫し食卓空間を演出している。 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付けている。日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 d：食事を心豊かにおいしく食べるためには、食卓を演出する必要性があることを理解している。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している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 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

※　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○を付けている。