学校番号	１０１０

令和５年度　家庭科

教科	専門 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」　（実教出版）						
副教材等	フードデザイン　学習ワーク　（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・食について興味関心があり、やる気・好奇心・実践力のある人を求めます。
　専門的な知識について理解を深め、実習と併せて学習し身につけます。
　遅刻･欠席等が多いと単位修得が難しくなります。

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出来、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、家族の食事計画が作成出来るようにする。
・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。

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、作ることこら食べることまでを総合的に捉えて計画しようとする意欲と実践的な態度を身につけようとする	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出来る。	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共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などに関する知識を習得することが出来る。
評価方法	学習状況の観察 学習ノートの記述 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 学習ノートの記述 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 学習ノートの記述 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 学習ノートの記述 製作計画 実習記録表 観察記録表 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		
4.5月	食生活と健康・栄養素の働き	○ 食事の意義と役割 ○ 食品の衛生と安全 ○ 食事を取り巻く現状 ○ 体の仕組みと食べもの ○ 各栄養素について ○ 消化と吸収 調理実習	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:五大栄養素などの種類と働き、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、関心を持とうとしている。食品の表示・衛生に関心を持とうとしている。 b:体の中でそれぞれの栄養素がどのような働きをしているのかを考え各ライフステージに応じた食生活について判断することが出来る。 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「食品群別摂取量のめやす」等活用しライフステージに応じた食事計画に活かすことが出来る d:五大栄養素などの種類と働きについての知識を習得することが出来る。摂取した食物が消化・吸収され、排泄されるまでの仕組みが理解出来る。エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解出来る。 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 学習ノート 授業プリント 定期考査
6・7月	食生活と健康と食事計画	○ 食についての調べ学習 ・食をとりまく現状 (時事問題、環境問題等含む) ○ 食事摂取基準と食事計画 ○ ライフステージと栄養計画 調理実習	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○ ○	a:自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち改善しようとする意欲が感じられる。 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出来る。 c:現代の食生活の現状について情報を収集・整理し考えをまとめることが出来る。 d:食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進を図ると同時に精神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解出来る。日本の食生活の現状についての問題点が理解出来る。	実習記録 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 製作物 学習ノート 文化祭展示 定期考査

8・9・10月	食品の特徴・表示・安全	○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 調理実習	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○	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。食品の生産・流通・加工等の現状に関心を持とうとしている。 b: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出来る。食品について安全や衛生に配慮した適切な判断が出来る。 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出来る。 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出来る。食品の生産・流通・加工などの現状が理解出来る。	授業観察 学習ノート 授業プリント 定期考査
11・12月	調理の基本・料理様式	○　調理とおいしさ ○　調理操作 ○　調味操作 調理実習	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:調理の目的について安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲を感じられる。 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できあがりに与える影響について思考を深めることが出来る。 c:調味・加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに大きく影響することを実験を通して観察し、考察することが出来る。日常食・行事食・供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることが出来る。 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出来る。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出来る。	授業観察 学習ノート 授業プリント ﾚﾎﾟｰﾄ 発表 定期考査

1 月		○　料理様式と献立 調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:調理の目的について安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲を感じられる。 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できあがりに与える影響について思考を深めることが出来る。 c:調味・加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに大きく影響することを実験を通して観察し、考察することが出来る。日常食・行事食・供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることが出来る。 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出来る。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出来る。	

※　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

※　＊は、ワークショップ、実習・実験など実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を示している。

※　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。