※令和３年度以前入学生用

学校番号	1017

令和５年度　家庭科

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	４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	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食生活に関する事象、食べることはもちろん、作物の生産、食品加工、献立作成、調理、供食などについて関心を持ち自ら考え、知識･技能を修得、表現することにより、一層深く「食」を追求しましょう。
・全国食物調理技術検定３級合格を目指し、調理技術を磨きましょう。
・調理の理論と基礎的技術を踏まえて、創意工夫やアイディアを生かして献立作成、調理、サービスができる能力と実践的な態度を身につけましょう。
・テーブルコーディネート、伝統食、世界の料理などの学習を通して、食の文化的な意義を理解し、もてなしの心を学びましょう。

２　学習の到達目標

２年次に身につけた知識と技術をさらに発展させ、調理・食品・献立・テーブルコーディネートに関する科学的知識と技術を習得させる。また、健康の維持増進に寄与する食生活の充実を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる栄養、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野増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	食生活と健康、地域や人との関わりを通して、食品、調理、食文化に関心を持ち自身のみならず他者へ貢献する意欲と実践的な態度を身に付けている。	日常の食生活の中で、食品のみならず、それらを取り巻く環境、文化にも目を向け、課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養や食文化を踏まえた食品の選択、献立作成、調理、テーブルコーディネートなど総合的に計画・実践出来る技術を身に付けている。	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知識を身に付けている。
評価方法	学習状況の観察 授業プリント ワークシート 実習レポート 発表 自己評価	学習状況の観察 授業プリント ワークシート 実習レポート 発表 自己評価・相互評価 定期考査	学習状況の観察 授業プリント ワークシート 実技評価	学習状況の観察 授業プリント 確認小テスト ワークシート 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

月	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 ５月	第１章　食生活と健康 ・ 第４章　調理の基本	○フードデザインの学び方 ・全国高等学校食物調理技術検定３級について ○食事の意義と役割 ○食を取り巻く現状 ○調理とおいしさ ・調理の目的 ・食べ物のおいしさ ○調理操作 ・非加熱操作 ・加熱操作 ＊調理実習①（切り方、計量の仕方） ＊調理実習②（検定３級課題を含んだ春の献立） ・旬の食材 ＊調理実習③（検定３級の課題） ・手順を考えながら作業する ・食品の扱い方を理解する	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食事や調理に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食生活を豊かにするために食材選択、調理法、配膳など効率性を考え適切に判断しながら表現している。 c: 調理実習に必要な基本的操作技術（包丁の使い方、切り方、計量の仕方など）を身に付けている。 d:調理の目的や、食品の特性を理解し調理化学の知識を身につけている。	授業観察 授業プリント ワークシート 調理計画 実習レポート 実技テスト 自己評価 相互評価
６月	第３章　食品の特徴・表示・安全	◆検定３級筆記試験に向けて ・４つの食品群と栄養摂取量について ・塩分濃度、廃棄率の計算 ・食生活について ・食品の選択、衛生について ◆検定３級実技試験に向けて ・作業の流れを考える ＊調理実習④（実技検定リハーサル） ◆調理検定実技３級実施 ＊調理実習⑤（夏の日常食） ・使用食材の特性と扱い方	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:全国高等学校食物調理技術検定に関心を持ち、合格できるように意欲的に取り組もうとしている。 b:指定された調理内容を適切に判断し、工夫して表現しようとしている。 c: 実技試験に相応しい調理器具の使い方、調理、調理時間を総合的に計画、実践する技術を身に付けている。 d:全国高等学校食物調理技術検定３級筆記試験の食品、栄養、調理に関する知識を身に付けている。	授業観察 授業プリント ワークシート 調理計画 実習レポート 実技テスト 自己評価 相互評価 定期考査

※令和３年度以前入学生用

７ 月 ８ 月 ９ 月	５章　料理様式とテーブルコーディネート	○テーブルコーディネートとは ○テーブルコーディネートのポイント ＊ナプキンのたたみ方 ＊テーマを設定してテーブルコーディネート ○運動と栄養 ・夏の水分補給について考える ＊調理実習⑥（お鍋で炊飯） ＊調理実習⑦（パンを焼こう） ・イーストの発酵 ・パンつくりサイエンス ＊調理実習⑧（シュークリーム） ・シュークリームのサイエンス	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食事を豊かにおいしく食べるための環境作りに関心を持ち、他者と協力しながら意欲的に取り組もうとしている。 b:日常の生活の中で、「食」を、文化的にとらえ、課題を見出し適切に判断し工夫して表現する能力を身に付けている。 c:食品の科学的特性や調理法などを総合的にと捉え実践できる技術を身に付けている。 d:実践実習を通して、調理に関する知識を身に付けている。	授業観察 授業プリント ワークシート 調理計画 実習レポート 実技テスト 自己評価 相互評価
10 月 11 月	５章　料理様式とテーブルコーディネート	○日本料理の様式と献立 ＊調理実習⑨（和風献立） ○中国料理の様式と献立 ＊調理実習⑩（中国料理） ・合わせ調味料 ・片栗粉について ・蒸し物について ○西洋料理の様式と献立 ＊調理実習⑪（魚料理） ・魚の３枚卸 ＊調理実習⑫（洋菓子） ＊調理実習⑬（ロールケーキ） ・スポンジケーキのサイエンス ・デコレーションの仕方	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:和洋中の料理について、地域の特産や食文化、行事などのつて、「食」の知識を広めようとする意欲を身に付けている。 b:食品の旬や調理法について、思考を深め、適切に判断し表現している。 c:調理に関する科学理論や手順を理解し、調理する技術を身に付けている。 d:食品の特徴や調理技術のみならず、行事の由来や意義などについて必要な知識を身に付けている。	授業観察 授業プリント ワークシート 調理計画 実習レポート 実技テスト 自己評価 相互評価 定期考査

※令和３年度以前入学生用

12 月 1 月 2 月 3 月	６章　フードデザイン実習	＊テーブルマナー講習実施 〇行事食について ・正月料理 ・料理に込められた意味と素材の扱い方、切り方、盛り付け方 〇自分のレシピを記録しよう。 ・各自でテーマを考えてメニューブックを作成 〇献立作成（自由献立・大量調理） ＊調理実習⑭（大量自由調理） ・前菜 ・主菜 ・汁物 ・副菜 ・デザート ＊メニューブックを完成させよう。 ・テーマと作品のイメージが伝えられているか ・展示、説明、評価	〇 〇 〇 〇 〇	〇 〇 〇 〇 〇	〇 〇 〇 〇	〇 〇 〇 	a:さまざまな料理様式、行事食に関心を持ち失線的・体験的な活動を通して自ら考え調理する自由献立に意欲的に学習に取り組もうとしている。「食」を楽しみ、食べることにより人とつながることに意欲的に取り組もうとしている。 b:自ら考えた献立について、調理法、調理時間、購入食材の量と価格などについて、課題を見出し適切に判断している。 c:1 年間の学習で学んだ調理テーブルコーディネート、食を通してコミュニケーションを図る能力、技術を身に付けている。 d:調理に関する科学的な理論、調理法、配膳、それらを他者に伝える知識を身に付けている。	授業観察 授業プリント ワークシート 調理計画 実習レポート 実技テスト 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

※　＊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◆は検定に関する学習を示している。

※　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。