※令和３年度以前入学生用

学校番号	３０３

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	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食べることは、自分のからだをつくり、人生を豊かにしてくれるもの
・健康な食生活のあり方を知り、自分で食生活を創造できる人になりましょう。
・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す。
・食と世界のつながりから、持続可能な社会について考える視点を持てるようになろう。

２　学習の到達目標

健康と食生活のかかわりについて理解させるとともに、豊かな食事を構成する要素として、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と技術を習得させ、実習を通して食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てる。さらに、それらの学習を生かして、家庭や地域において、食育の推進に寄与する能力と態度を育てることを目標としている。

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	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどの食生活の科学と文化、安全と環境に配慮した食生活に関心を持ち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて、生活の充実向上を図るための課題を見いだし、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	主体的に食生活を営むために必要な栄養、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調理実習を通して身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて、科学的に理解し、安全と環境に配慮した食生活を主体的に営むために必要な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 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　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 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。

※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 a	b	c	d	単元(題材)の評価規準	評価方法
1学期	食生活と健康	○食事の意義と役割 ○食をとりまく現状 ＊調理実習 １学期　5回 （調理実験を含む）	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:自分や家族の食生活に関心を持ち、調理実習や実験等に意欲的に取り組もうとしている。 b:自分の食生活を振り返り、傾向や課題について考え、まとめたり発表したりできる。 c:食生活の現状について、情報を収集・整理することができる。 d:自分や家族の食生活の課題について理解し、食生活を管理するための知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理実習 実習レポート 定期考査
	栄養素のはたらき	○からだのしくみと食べ物 ○健康に必要な栄養素 ○消化吸収の仕組み ○調理の基本 ○料理様式とテーブルコーディネイト は、年間を通して、調理実習を行いながら学ぶ	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:栄養素の働きや消化吸収の仕組みについて関心を持ち、調理実習・実験等を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:栄養素の働きや消化吸収の仕組みを理解し、家族の食事を管理運営することに活用しようとしている。 c:食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすなどを活用し、健康な食事計画にいかすことができる。 d:栄養素の働きや消化吸収の仕組みについて科学的に理解している。	授業観察 ワークシート 調理実習 実習レポート 定期考査 レポート 発表
		１学期末考査		○	○	○		定期考査
2学期	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 1. 穀類 2. いも類 3. 砂糖 4. 豆類 5. 種実類 6. 野菜類 7. くだもの類 8. きのこ類 9. 海藻類 10. 魚介類 11. 肉類 12. 卵 13. 牛乳・乳製品 14. 油脂類 15. かんてん・ゼラチン 16. し好食品 17. 調味料・香辛料 18. 加工食品と加工法 19. 特別用途食品と保健機能食品 ○食品の選択と表示 ○食品の衛生と安全 ＊調理実習　2学期7回	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:食品や食品加工、取り扱い方に関心を持ち、調理実習・実験等に意欲的、主体的に取り組もうとしている。 b:食品の取り扱い方を理解し、食事の管理運営について工夫している。 c:食品と特徴を理解し、調理実習を通して食品を扱う技術を身につけてい る。 d:実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、食品の特徴や食品の取り扱い方など食生活を主体的に営む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 調理実習 実習レポート 定期考査 レポート
		2学期末考査		○	○	○		定期考査

※令和３年度以前入学生用

3学期	フードデザイン実習	○献立作成 ＊自由献立による調理実習 ＊調理実習　3学期3回	○	○	○	○	a:自分や家族の食生活に関心を持ち、献立作成に意欲的・主体的に取り組もうとしている。 b:自分や家族の食生活について考え、家族の嗜好にあった献立を考え工夫している。 c:食生活の自立に必要な調理ができる。 d:各ライフステージの食生活の課題や嗜好の変化を理解している。 調理による色、味、テクスチャーなどの変化を食品成分と関連させて科学的に理解している。	授業観察 ﾜｰｸｼｰﾄ 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 調理計画 発表 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○を付けている。