※令和４年度以降入学生用

学校番号	１００１

令和５年度　家庭科

教科	家庭科	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「フードデザイン　Food　Change　LIFE」　（教育図書）						
副教材等	「カラーガイド食品成分表」（大修館書店）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

授業や実習から得られた知識を、実生活で活用できる力を身につけることができます。健康的な食生活を営むために、日頃から食品の性質や食生活に関心を持ち、よりよい生活につながる食生活を実践できるよう、意欲的に授業に望んでください。

２　学習の到達目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ，実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して，食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し，食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。
（１）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体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする。
（２）食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し，食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
（３）食生活の充実向上を目指して自ら学び，食生活の総合的なデザインとの食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
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，フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し，実践できる技術を、身に付けている。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め，食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに，家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって，課題を解決する力を身に付けている。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために，進んで学ぶ姿勢を持ちつつ，食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて，主体的に計画・実践しようとしている。また，習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより，食育の推進に他と協働して取り組もうとしている。

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４年度以降入学生用

４　学習の活動

月	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
４月	健康と食生活	１節　食事の意義と役割 ２節　食をとりまく現状 ・青年期の食事生活 ・食生活の変化と現代の食生活の課題 ・栄養素などの摂取状況 ・食品の流通と変化 ・食育の意義と推進活動	a:・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、神的な役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。 ・日本の食生活の現状について、問題点が理解できる。 ・現代の食生活の現状や食育について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 ・グループ討議の結果をまとめ、パワーポイントなどでプレゼンすることができる。 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。また、食についての課題を見いだし，その解決を目指した食育活動について思考を深めることができる。 ｃ：・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。 ・食育の意義と活動に関心を持とうとしている。	定期考査 確認テスト	定期考査 ワークシート プレゼンテーション レポート	ワークシート レポート
５・６・７月	栄養素と食品	１節　栄養素と消化吸収 ・からだをつくるもの ２.消化・吸収のしくみ ３.栄養素の役割 ２節　各栄養素のはたらき ・五大栄養素、水とその他の栄養素 ３節　食品の特徴と性質	a:　・炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについての知識を習得することができる。消化・吸収について理解している。 ・食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。 ・機能性成分にはどのような効果があり、どのような食品に含まれているか理解できる。 ・1 日に必要なエネルギー量を求めることができる。 ・食品の特徴、調理上の性質及び	定期考査 確認テスト	定期考査 ワークシート	レポート ワークシート

※令和４年度以降入学生用

			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できる。 b:・からだ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ることができる。 ・食品の特性を図表などから科学的に考察できる。 ・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、考察することができる ｃ：・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。			
5 ・ 6 ・ 7 ・ 8 ・ 9 ・ 10 ・ 11 ・ 12 ・ 1 月	調理の基本	1節　なぜ調理するのか 1. 安全性の向上 2. 栄養性の向上 3. おいしさの向上 2 節　調理操作と調理器具 1. 非加熱操作 2. 非加熱調理 3. 加熱操作･加熱調理 4. 加熱(調理)機器 5. 調理器具と素材	a:・調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している。 ・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かかわらせて理解できる。 ・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できる。 b:　・食物のおいしさは、味・におい・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できる。 ・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、考察することができる。 ｃ：・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、学ぼうとする意欲が感じられる。	確認テスト 実習 定期考査	定期考査 実習 レポート	レポート 実習 生徒観察

※令和４年度以降入学生用

5・6・7・8月	食品の選択と取り扱い	1節　食品選択のこつ 1. 食品の選択 2. 食品の表示 2節　食品の衛生と安全、選択 1. 食中毒の種類と予防 2. 食の安全･添加物･制度	a:・調理を前提として，よりよい食品を見きわめ，購入することができる。 ・食品を衛生的に取り扱うことができる。 ・食品の生産・流通・加工などの現状が理解できる。 ・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。 ｂ：・輸入食品や様々な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。食品について安全や衛生に配慮した適切な判断ができる。 ・食品の生産・流通・加工などの現状における課題について考えをまとめ，レポートを通して発表することができる。 ｃ：・食品の生産・流通・加工などの現状に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。	定期考査 確認テスト	定期考査 レポート	ワークシート レポート
9・10・11・12・1・2月	フードデザイン実習	１節　献立作成 １.日常食の献立作成条件 ２.日常食の献立作成の手順 和風献立、洋風献立、中国風献立 ３.供応食・行事食 ４.調理実習 2 節　テーブルコーディネート	a:　・食事のテーマに応じた献立作成，食品材料の選択と調理，料理のサービス方法など，一連の流れを計画し実践ができる。 ・具体的な食事テーマの設定，目的に応じた献立作成，献立に適した食品の選択，食品の調理性を踏まえた適切な調理について，理解できる。 b:　・具体的な食事テーマの設定，目的に応じた献立作成，献立に適した食品の選択，食品の調理性を踏まえた適切な調理について，理解できる。 c:　・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方，周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	ワークシート 定期考査 実習	ワークシート 定期考査 実習 プレゼンテーション	ワークシート 生徒観察 レポート

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度