※令和３年度以前入学生用

１１　家庭

| 学校番号 | T2101 |
|---|---|

# 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 | 年次 | １～４ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 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）

〇様々な料理の調理実習を通した実践的体験的学習により、基本的な調理技術や衛生管理を身につけます。
〇栄養、食品、献立、食文化について知識を学習し、自分の食生活を振り返り、よりよい生活をめざします。

## 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イ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職位区の推進に寄与する態度を育てる。

## 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 | 栄養、食品、献立、調理などについて関心をもち､食生活の充実に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、調理について食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。 | 調理、衛生管理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。 | 栄養、食品、献立、調理などに関する基礎的･基本的な知識を身に付けている。 |
| 評価方法 | 学習状況の観察<br>ノートやワークシートの記述<br>発表　等 | 学習状況の観察<br>ノートやワークシートの記述<br>発表　　等 | 学習状況の観察<br>実習中の意欲・態度<br>定期考査　等 | 学習状況の観察<br>ノートやワークシートの記述<br>定期考査の結果<br>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、学期末に５段階の評定にまとめます。<br>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 | | |
| 前期は実施しない | | | | | | | | |
| 10月 | 健康と食生活 | ○食事の意義と役割<br><br>○食を取り巻く現状<br>・自分の食生活を振り返る<br>・朝食の欠食<br>・生活習慣病<br>・PFC 比率<br>・年代年齢別の栄養摂取状況<br><br>○食品はどこからくるのか<br>・食糧の輸入<br>・フードマイレージ<br>・食品の生産と流通<br>・食の安全<br>・食生活と環境<br>＊調理実習 | ○<br><br>○<br><br>○<br><br>○ | ○<br><br>○<br><br>○ | ○ | ○<br><br>○<br><br>○ | a:現代の食生活とそれを取り巻く現状ついて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。<br>b:現代の食生活とそれを取り巻く現状に課題を見出し、その解決をめざして考え、表現している。<br>c:調理、衛生管理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。<br>d:現代の食生活とそれを取り巻く現状に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。 | 授業観察<br>ワークシート<br>写真<br>実習レポート<br>実技テスト<br>定期考査 |
| 11月 | 栄養素と食品の特徴 | ○栄養素のはたらき<br>・からだの仕組みと栄養素<br>・栄養素の働き<br>・炭水化物<br>・脂質<br>・たんぱく質<br>・ビタミン<br>・無機質(ビタミン)<br><br>○消化・吸収の仕組み<br>・消化と吸収<br>・消化酵素とその働き<br><br>＊調理実習 | ○<br><br>○<br><br>○ | | ○ | ○<br><br>○<br><br>○ | a:栄養素のはたらきと消化吸収について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。<br>b:栄養素のはたらきと消化吸収について知り、自身の食生活を振り返り、よりよい食生活を考えようとしている。<br>c:調理、衛生管理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。<br>d:栄養素のはたらきと消化吸収について基礎的・基本的な知識を身に付けている。 | 授業観察<br>ワークシート<br>写真<br>実習レポート<br>実技テスト<br>定期考査 |
| 12月 | | ○食品ごとの特徴<br><br>○食品の加工<br><br>○食品の選択と取り扱い<br>・食品表示<br>・食品の保存<br>・食品の衛生と安全<br>・食品添加物<br><br>＊調理実習 | ○<br><br>○<br><br>○<br><br>○ | ○<br><br><br><br>○ | ○ | ○<br><br>○<br><br>○ | a:食品の特徴と扱いについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。<br>b: 食品の特徴と扱いについて知り、自身の食生活を振り返り、よりよい食生活を考えようとしている。<br>c:調理、衛生管理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。<br>d: 食品の特徴と扱いについて基礎的・基本的な知識を身に付けている。 | 授業観察<br>ワークシート<br>写真<br>実習レポート<br>実技テスト<br>定期考査 |

※令和３年度以前入学生用

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1<br>2<br>月 | 調理の基本と献立 | ○調理の基本知識<br>・おいしさ<br>・味の相互作用<br>・調理操作<br>・いろいろな切り方<br>・冷凍食品の回答<br>・出汁の種類ととり方<br>・さまざまな加熱調理<br>・調理器具・容器 | ○ | | | ○ | a：食品の特徴と扱いについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。<br>b： 食品の特徴と扱いについて知り、自身の食生活を振り返り、よりよい食生活を考えようとしている。<br>c：調理、衛生管理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。<br>d： 食品の特徴と扱いについて基礎的・基本的な知識を身に付けている。 | 授業観察<br>ワークシート<br>写真<br>実習レポート<br>実技テスト<br>定期考査 |
| | | ○ライフステージと食事計画<br>・食事摂取基準<br>・ライフステージと栄養<br>・献立を断てる | ○ | ○ | | ○ | | |
| | | ○様式別の献立と作法<br>・日本料理<br>・西洋料理<br>・中国料理 | ○ | | | ○ | | |
| | | ＊調理実習 | ○ | | ○ | | | |
| 1月<br>2月 | 食文化とテーブルコーディネイト | ○食文化をみつめる<br>・食と生活<br>・年中行事と料理<br>・地域と料理<br>・季節と料理 | ○ | ○ | | ○ | a：食文化とテーブルコーディネイトに関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。<br>b： 食文化とテーブルコーディネイトについて、食生活を振り返り、よりよい食生活について考えようとしている。<br>c：自分の生活を見直すことを通して、環境に配慮したライフスタイルを検討する技術を、身に付けている。<br>D：食文化とテーブルコーディネイトについて理解し、知識を身に付けている。 | 授業観察<br>ワークシート<br>写真<br>実習レポート<br>実技テスト<br>定期考査 |
| | | ○テーブルコーディネイト<br>・日本料理の季節の工夫 | ○ | ○ | | ○ | | |
| | | ＊調理実習 | ○ | | ○ | | | |

※　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○を付けている。