※令和３年度以前入学生用

学校番号	３２２

令和４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 （普通科）
使用教科書	フードデザイン　（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

選択科目フードデザインでは、家庭基礎で学んだ食分野をさらに発展的に学びます。QOL の向上と密接に関係する「食」について、実践的・体験的な学習を通して学びます。フードデザインを学ぶことで「作る」から「食べる」までを、総合的にとらえて実践できる力を身につけ、将来の生活をよりよくしましょう。

2　学習の到達目標

・栄養バランスのよい食事計画が作成でき，それらを調理するための知識と技術を養う。
・多種多様な食品について，栄養的価値，調理上の特徴を体験的に理解し，各自の食生活における献立作成や調理に生かせる。
・年中行事における食事を理解し，日本の伝統食についての知識と技術を習得し，後世へ伝承できるようにする。
・日本の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，作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画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ができる。	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、調理などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、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、 ノートやワークシートの記述、 実習記録、 レポート、 発表、 自己評価 等	ノートやワークシートの記述、 実習記録、 レポート、 発表 、 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、 レポート、 発表 、 実技テストの結果、 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、 実習記録、 観察記録、 レポート、 発表、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				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	第1章食生活　第2章栄養素	1　食事の意義と役割 2　食をとりまく現状 3　からだのしくみと食べ物 4　5大栄養素 5　ライフステージと栄養計画 6　食事摂取基準と食事計画 調理実習　4回	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○	a:食事と生活との関わりを理解し栄養や食生活に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:自らの食生活や食の現状に課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:健康で快適な食生活を営むために必要な食事計画や調理などの技術を調理実習を通して身に付けている。 d:栄養素のはたらきや健康的な食生活について科学的に理解し、健康で快適な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 レポート 調理操作小テスト 発表 自己評価 相互評価
2学期	第3章食品の特徴　第4章調理の基本	1　食品の特徴と性質 2　食品の生産と流通 3　食品の選択と表示 4　食品の衛生と安全 5　調理とおいしさ 6　調理操作 調理実習　4回	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:SDGsに関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食事と健康、安全と環境に配慮した食生活について、課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:生涯を通して健康で安全かつ環境に配慮した食生活を営むために必要な栄養、食品、調理、食品衛生等の技術を日常食の調理実習を通して身に付けている。 d:栄養、食品、調理、食品衛生、ライフスタイルと環境などについて実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、健康で安全な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 レポート 調理操作小テスト 発表 自己評価 相互評価

※令和３年度以前入学生用

3学期	第5章文化　第6章食育	1　料理様式と献立 2　食育の意義と推進活動 調理実習　2回	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食文化とその背景、食育の必要性に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食文化や食育の推進について課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:食文化の歴史、食育の必要性を理解し、郷土料理や行事食、食育推進の調理実習、を通して身に付けている。 d:食文化、食育の意義について実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、健康で安全な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 調理操作小テスト 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

・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。