※令和３年度以前入学生用

学校番号	T0203

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	４年次
使用教科書	フードデザイン　cooking & arrangement　（教育図書）						
副教材等							

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

家庭科はこれから生活を営む上で基礎・基本となる大切な教科です。
食に関する事柄を専門的に学習し、実習を通して調理の技術を身につけていきます。

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ートに関する知識と技術を習得する。
食生活を総合的にデザインするとともに、食育の推進に努め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	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートについて感心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートについて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な技能を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価方法	・プリントの感想欄等の記述 ・授業に向かう姿勢	・プリントのワーク欄等の記述 ・定期考査の結果	・実習の技能 ・実習のレポートの記述 ・定期考査の結果	・定期考査の結果 ・映像の鑑賞 ・提出プリントの記述

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		
前期	健康と食生活	食事の意義について考える	○				a:食生活について興味・関心を持てている b:食生活を主体的に捉え自身の考えを持つことができる c:実習を通して食生活をよりよくする技術が身についている d:食生活に関する正しい知識を身につけている	学習状況 実習 レポート プリント 定期考査
		調理実習①② 和食の理実習を行う （普段食・行事食）	○		○	○		
		自身の食生活について考える		○		○		
		調理実習③ 洋食の理実習を行う	○		○	○		
	栄養・食品の特徴	栄養素の働きを学ぶ				○	a:栄養について興味・関心を持てている b:栄養素の働きについて自身の考えを持つことができる c:　実習を通して栄養を考えた調理の技術がみについている d:栄養に関する正しい知識を身につけている	
		調理実習④ お菓子の調理実習を行う	○		○	○		
		食品の栄養的な特徴を学ぶ		○	○	○		

※　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。