※令和3年度以前入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　家　庭　　科

教科	専門・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	【教育図書】フードデザイン						
副教材等	フードデザインワークノート						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

『食事』を単に栄養を満たすという視点からだけではなく、食文化の意味も踏まえて作ることから食べるところまでを総合的に考えましょう。

2　学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理に関する知識と技術を習得し、『食事』を総合的に考え、デザインする能力を身につける。

3　学習評価（評価基準と評価方法）

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	食の役割に関心をもち、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している。	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、考えをまとめて判断できる。	調理や献立作成に関する技術が身についている。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として、栄養・食品・調理などに関する知識を習得している。
評価方法	・授業への取り組み ・提出物 （プリント，実習レポート，ワークなど）	・授業への取り組み ・献立作成 ・提出物（食品ロス啓発ポスター，実習レポートなど） ・定期考査	・実習への取り組み ・献立作成 ・提出物 （実習レポートなど）	・定期考査 ・提出物 （プリント，ワークなど）

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。
提出物に関しては、授業の進行度合いに応じて変更が生じる場合もあります。

※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	栄養素・食品の特徴	1. 栄養素の働き 2. 食品の特徴 3. 調理実習(基本調理)	○		○	○	a:5大栄養素の種類と働き、栄養素の消化のしくみに関心を持ち自らの食生活と関連させている。 b:食品の特徴を知り、それらの効果的な組み合わせの仕方について考えることができる。 c:基本技術を身につけ、料理を完成させることができる。 d:5大栄養素の種類と働きについての知識を習得している。	・授業への取り組み ・実習への取り組み ・提出物 ・定期考査
2	調理と献立	1. 献立作成 2. 行事食 3. 調理実習	○	○	○		a:具体的なテーマに応じて、趣旨を理解し献立を考えようとしている。 b:献立のテーマと実際の料理を比較し、良い点や改善点を的確に表現することができる。 c:食材の特徴を捉えて、調理が行える。 d:行事食の意味を理解している。食材の特徴を理解し、適切な食材を使用した献立を立てることができる。	・授業への取り組み ・実習への取り組み ・提出物 ・定期考査
3	健康と食生活	1. 食を取り巻く環境	○	○	○		a:現代の食生活の現状について興味をもっている。 b:現代の食に関わる課題について考え、発表することができる。 c:情報収集し、その情報を整理して考えをまとめることができる。	・授業への取り組み ・提出物 ・発表内容

※ 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○をつけている。