※令和３年度以前入学生用

学校番号	414

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	３年次
使用教科書	フードデザイン cooking&arrangement（教育図書）						
副教材等	2022 最新生活ハンドブック資料＆成分表（第一学習社）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇家庭生活に関心を持ち、積極的に取り組みましょう
・栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術の習得を目標に、食事を総合的にデザインする能力を身につけます。
・実践的・体験的な学習を通して、科学的な理解に基づいた確かな技術を身につけます。
・多様化する食環境にみずからの健康を考えたい書できる力を養いましょう。

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食育の推進に寄与す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	食生活に関する諸問題に関心をもち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身につけている。	食生活を総合的に捉えて計画・実施するための課題を見いだし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現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などに関する技術を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する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 調理計画、実習記録、レポート、自己評価 等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、実習記録、レポート、自己評価、定期考査の結果 等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 製作品、実習記録、レポート、自己評価、定期考査、実技テストの結果 等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、実習記録、レポート、自己評価、定期考査の結果 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	食事の意義と役割／食を取り巻く現状	○なぜ食べるのだろう ○自分の食生活を振り返ろう ○栄養素等の摂取状況 ○食の外部化・社会化 ○食品はどこから来るのか ○食生活と環境 ○これからの食生活 ＊調理実習	○	○	○	○	a:人・食事の役割について理解しようとしている。安全で環境にもやさしい食生活を目指す態度がみられる。 b:日本人の栄養摂取の特徴と問題点を知り、自分の食生活を振り返ることができる。日本の食生活は、海外の負担なくして成り立っていないことを理解する。 c:日本の食生活の変化をグラフから読み取れる。 d:中食、外食、内食が理解できる。地産池消、ポストハーベスト、遺伝子組み換え作物、クローン技術の定義を理解している。	授業観察 ワークシート 定期考査
	栄養素の働き	○からだの仕組み、栄養素の役割 ○健康に必要な栄養素 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・ビタミン ・無機質 ○消化・吸収の仕組み ＊調理実習	○	○	○	○	a:栄養素の代謝経路について理解しようとしている。 実際に様々な調理操作を試してみる意欲がある。 b:からだの中で、それぞれの栄養素がどのような働きをしているのか考えることができる。 栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えることができる。 c:調理実習や実験と結びつけて知識を生かそうとしている。 状況に合わせて、様々な調理操作を活用できるようになる。 d:栄養素の役割、種類が科学的に理解できる。 消化器官と消化酵素のはたらきが理解できる。 実習時の調理台等の扱い方・片付けの要点が理解できたか。 調理過程ごとに調理目的があることを理解している。	授業観察 ワークシート 実習態度 実習レポート 定期考査

※令和３年度以前入学生用

2学期	食品の特徴/食品の加工/食品の選択と取り扱い	○食品の特徴 １牛乳・乳製品 ２卵 ３野菜類 ４イモ類・でんぷん ５寒天・ゼラチン ６調味料・香辛料 ７嗜好食品 ○食品の加工 安全性の向上 栄養性の向上 おいしさの向上 ○食品の選択と取り扱い 食品の選択 食品の衛生と安全 食品の安全制度と情報 ＊調理実習	○	○	○	○	a:さまざまな加工食品が生まれた背景について関心をもつことができる。 身近な食品の表示について調べようとしている。 b:身近な食品の加工について想像することができる。 c:日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をより良くするために活用できる。 食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身につける。 d:食品の特徴、調理性、加工について理解できる。 身の回りの加工食品と、加工の目的が分かる。 食中毒に注意しなければならない場面を知る。	授業観察 ワークシート 実験レポート 定期考査
	ライフステージと食事計画/献立作成/様式別の献立と料理・食事作法	○食事摂取基準 ○食事バランスガイド ○ライフステージと栄養 ○献立作成 1献立作成の留意点 2献立作成 ○様式別献立 日本料理 西洋料理 中国料理 ＊調理実習	○	○	○	○	a:家族のために楽しい食卓を創造して、家族の絆を深めることに意欲的である 西洋料理、中国料理の献立や作法について興味を持ち、その内容を理解している。 各ライフステージにおける栄養素の特徴を知り、それぞれのライフステージに応じた食事計画に関心を持っている。 b:食事バランスガイドと自分の食生活を結びつけて考えることができる。 ライフステージによってなぜ必要とされる食事が異なるのかを考えることができる。 c:和食・洋食のテーブルコーディネートを考え、前向きに工夫できる。 食事摂取基準や摂取量のめやすなどを活用し、ライフステージに応じた食事計画を立てることができる。 d:食事摂取基準が、健康維持・増進、また生活習慣病の予防を目的としていることを理解している。	授業観察 ワークシート 定期考査

※令和３年度以前入学生用

３学期	食文化を見つめる/テーブルコーディネート	○食と生活のかかわり ○楽しい食卓をつくろう ＊調理実習	○	○	○	○	a:年中行事における料理や自分が住む地域の郷土料理を受け継いでいこうとする意欲がある。 b:食べる人に配慮したサービスの方法が判断できる。 C:テーマに沿ったテーブルコーディネートが、おもてなしの心を大切にしながらできる。 和食・洋食のテーブルコーディネートを考え、前向きに工夫できる。 d:日本料理の献立や作法について興味をもち、その内容を理解している。	授業観察 提出課題
一年間を通して	調理実習	○調理実習 ○実験実習	○	○	○	○	a:季節の献立は季節感を出す調理方法について関心、意欲をもてる。 協力して後片付けができる。 b:食事テーマを設定し、それに応じた献立を考えることができる。 c:身支度、手洗いを励行している。 衛生面に注意して後片付けができる。 d:季節感を出す食材や食卓のコーディネート、調理法があることを理解できる。	

※　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）の各項目において得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。