学校番号	220

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　新訂版（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）

○「食べること」について、共に考えていきましょう。
　食生活について広く深く、栄養、調理、食品衛生、食に関する情報、食育など、多岐にわたる範囲を実習・演習を通して学びましょう。身の回りの様々な情報源から食に関する情報を収集活用し、国語、英語、社会、体育など他教科との横断的な連携を図りましょう。

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、食情報などに関する知識と技術を習得し、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・実践するために課題を見いだし、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付けている。	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付けている。	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 製作計画 実習記録表 評価レポート 発表	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画 製作計画 実習記録表 評価レポート 発表 定期考査	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 製作品 実習記録表 評価レポート 発表 定期考査 実技テスト	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画 製作計画 実習記録表 レポート 発表 定期考査

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。

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	食品の特徴・表示・安全 食育	○フードデザインの学び方 ○食品の選択と表示 ＊演習「デジタル食育コンテンツ:『食物アレルギー』」より考察 ○食品の衛生と安全 ＊演習「デジタル食育コンテンツ:『食の安全と衛生』」より考察 DVD『食中毒予防』視聴 ○食品の特徴と性質 テーマ学習 各食品の特徴と性質について、様々な発表形式でのワークシート等作成とまとめ ○食育の意義と推進活動 演習「デジタル食育コンテンツ」のまとめ 「ヤングリーダーとして」 食品の特徴と性質について ＊実習 「寄せ物」 ＊実験 「糖度」	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食品の特徴・表示・安全、食育について、関心をもち、意欲的に学習に取組もうとしている。 b: 食品の特徴・表示・安全と衛生、食育について、考えを深めている。 c:食品の特徴・性質、安全と衛生について必要な技術を身に付けている。 d:食品の特徴・性質、食品の衛生と安全、食育に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 評価レポート 発表
	調理の基本	○調理の基本 ＊包丁・まな板の扱い方 ＊計量器の使い方 ＊食材の切り方 ＊実習 「包丁の扱い方、計量器の使い方 食材の切り方」の調理技術実技練習・試験 1回目 ＊調理実習 (和食{郷土料理}、多国籍食) 3回	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:調理の基本について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から関心をもち、意欲的に学習に取組もうとしている。 b:切り方、調味、加熱やその他の調理操作等が料理のできあがりやおいしさに与える影響について、考えを深めている。 c:調理に必要な基本的技術を身に付けている。 d:調理を通して食品の特徴、性質、食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 評価レポート レポート 実技試験
2学期	食生活と健康 食育	○食生活と健康 食をとりまく現状 ＊演習「デジタル食育コンテンツ:『食品ロス』」より考察 様々な情報ツールより食に関する情報収集、まとめ	○ ○	○ ○	○	○ ○	a:食生活に関心をもち学習に取組んでいる。 b:心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事の在り方について思考を深め、レポートにまとめている。 c:日常食、食品ロスに配慮した調理に必要な技術を身に付けている。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 評価レポート

2学期	栄養素のはたらきと食事計画	○栄養素の働き ＊演習　栄養素のはたらき、食事摂取基準、食品群別摂取量のめやすについて、「フードマスターシール」教材使用 ＊「デジタル食育コンテンツ:『栄養素と栄養バランス』」より考察	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:栄養の特徴を知り、食生活に関心をもち学習に取組んでいる。 b:身体の中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、食生活について判断することができる。 c:「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などに生かすことができる。 d:栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解している。	授業観察 ワークシート 評価レポート
	フードデザイン実習	○献立 ＊実習「包丁の扱い方、計量器の使い方食材の切り方」の調理技術実技練習・試験　2回目 ＊演習「フードマスターシール」教材使用した献立作成 ＊調理実習 （和食{郷土料理}、多国籍食）5回	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:食品、栄養の特徴を知り、食事のバランスについて関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取組んでいる。 b: 食品、栄養の特徴を知り、食事のバランス、地域の食生活をについて考え、判断している。 c: 調理に必要な基本的技術をほぼ中程度に身に付けている。 d: 食品、栄養の特徴を知り、食事のバランスについて理解し、食生活を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 評価レポート
3学期	料理様式とテーブルコーディネート	○料理様式 ＊演習　様々な料理様式の演出の考察 ○テーブルコーディネート ＊演習「テーブルカラーコーディネート」 ○料理様式とテーブルコーディネートの実践 ＊実習「包丁の扱い方、計量器の使い方食材の切り方」の調理技術実技練習・試験　3回目 ＊調理実習 （和食{郷土料理}、多国籍食）2回	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	a:代表的な料理様式について、その特徴に関心をもち、学習に取組んでいる。季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとしている。 b:食器、盛り付け、テーブルクロス、照明などについて、適切に判断・選択し、目的に応じたテーブルコーディネートを工夫し食卓空間を演出している。 c:様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身に付けている。日常食、行事食等の調理に必要な技術を身に付けている。 d:食事を心豊かにおいしくするためには、食卓を演出する必要性があることを理解している。代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解している。	授業観察 ワークシート 評価レポート

※　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・演習など実践的・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）について〇を付けている。