学校番号	２１０

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	基本マスター　フード＆クッキング（実教出版）						

１ 担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活はこれからの人生において健康に楽しく暮らすために欠かせないものになります。調理の基礎と理論、そして栄養のことを学んでいきましょう。将来調理関係の進路に進む希望の人は、しっかり勉強してください。

２ 学習の到達目標

実践的・体験的な学習活動を通して、食生活を総合的にデザインするとともに、食育を推進し、食生活の充実向上させる能力を育成する。

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	食生活に関することに興味を持ち、自分の食生活や、食に関するさまざまな問題に対して目を向け、学ぶ意欲を身に付けている	自分自身の食生活を見つめなおし、問題を見つけ、どう改善していくかを考える能力が身についたか。そして、そのことについて発表・表現する。	基本的な調理技術、献立作成、テーブルコーディネートの冠しての技術の習得ができている	基本的な調理技術と栄養に関する知識、などを身に付けている
評価方法	学習状況の観察 ノートの記述 実習計画・記録 レポート 発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートの記述 実習計画・記録 レポート 発表 定期考査 自己評価　等	学習状況の観察 ノートの記述 実習計画・記録 レポート 発表 実技 自己評価　等	学習状況の観察 ノートの記述 実習計画・記録 レポート 定期考査 発表 自己評価　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。

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・2学期・3学期をとおして	栄養素・食品の特徴・調理実習	○消化と吸収 ○栄養素	○ ○	○ ○		○ ○	a. 消化と吸収、栄養などに関して関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b. 自分自身の食生活を見つめ、栄養、健康という観点から、問題点、改善点を見出していく d. 消化と吸収、栄養素に関しての知識が理解でき、身についたか	授業意欲 ノート プリント 定期考査
		○食品の特徴とその加工 調理実習 ①②③④⑤⑥⑦⑧ ○調理と献立	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a. 食品の特徴とその加工に関して、調理と献立作成に関心意欲を持って自分の食生活と関連させながら取り組もうとしている。 b. 自分自身の食生活を反映しながら、よりよい食生活にするために、今の問題点を考え、改善しようとしている。 c. 実習、献立作成がしっかりできている。 d. 素材、調理法に関して、しっかりした知識が身についた。	授業意欲 ノート プリント 定期考査 実習記録 実技考査
		○食を取り巻く現状	○	○	○		a. 自分の食生活を振り返って、これから健康な生活を送るために必要なことを理解する。また、現在地球上で問題になっている食糧問題などについて興味関心を持つ。 b. さまざまな食生活の問題に関して理解し、どのようなことが取り組まれ、自分自身でも改善できることがあれば取り組む。 c. 自分自身、社会の現状をしっかり理解し、自分の果たす役割は何か理解する。	授業意欲 ノート プリント 定期考査 発表

※ 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・実験など実践的・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。