＊令和３年度以前入学生用

学校番号	1004

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	七訂準拠カラーガイド食品成分表「食べる」ことの楽しさを知る　（大修館書店）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食の役割に関心を持って積極的に取り組んでください。
豊かな食生活を送るために必要な知識や技術を身に付ける学習をします。

※教材費が必要になります。

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付けている。	食生活を総合的に捉えて計画、実践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 実習記録表 レポート、発表 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 実習記録表 レポート、発表 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 実習記録表 レポート、発表 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 実習記録表 レポート、発表 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	栄養素・食品の特徴	①栄養素の働き ②健康に必要な栄養素 ③食品の特徴 ④食品加工の目的 ⑤食品の選択と取り扱い	○ ○ ○	 ○ ○ 	 ○ ○	○ ○ ○ 	a:各種栄養素の特徴、体内での働き、代謝について理解しようとしている。身近な食品の表示について関心を持ち、調べようとしている。 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を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:日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をよりよくするために活用できる。 d:栄養素の役割、種類が科学的に理解できる。	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価 等
	調理実習	○調理実習に入る前に ○日常食(和風献立、洋風献立、中国料理献立)	○ ○	 ○	○ ○	 ○	a:食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲、関心が感じられている。 b:食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 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。	実習態度の観察 レポート 自己評価 等

＊令和３年度以前入学生用

2学期	調理と献立	①調理の基本 ②ライフステージと食事計画 ③献立作成 ④様式別の献立と調理・食卓作法 ⑤食文化を見つめる ⑥テーブルコーディネート	○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○	○ ○	 ○ ○ 	a: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。実際にさまざまな調理操作を試してみる意欲がある。 b:食べる人に配慮したサービスの方法が判断できる。 c:状況に合わせて、さまざまな調理操作を活用できるようになる。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:各ライフステージの栄養について理解している。日本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。	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価等
	調理実習	○日常食(和風献立、洋風献立、中国料理献立) ○行事食 ○様式別献立	○ ○ 	○ 	○ ○ ○	○ ○	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。 b:食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 c:食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践できる。 d:具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について理解している。	実習態度の観察 レポート 自己評価等

＊令和３年度以前入学生用

3学期	健康と食生活	①食事の意義と役割 ②食を取り巻く現状	○	 ○	 ○	○ ○	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: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、自分の食生活の現状を判断することができる。 c:現代の食生活の現状について、情報を収集、整理し、考えをまとめることができる。 d:日本の食生活の現状について、問題点が理解できる。	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価等
	豊かな食生活をつくる	①国民運動としての食育の推進	○	○	○	○	a:食育推進に当たっての目標値と現状値に関心を持っている。 b:消費者としてのあり方も含めて考えていくことができる。 c:近年の食生活の実態を自ら調査したり、その生活を想像し情報を整理したりすることができる。 d:目標値と現在値の差異を考察し、理解し改善に努めることができる。	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価等
	調理実習	○行事食	○	○	○	○	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。 b:食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。 c:食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネートと料理のサービス方法など、一連の流れを計画し実践できる。 d:具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理について理解している。	実習態度の観察 レポート 自己評価等

※　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

＊令和３年度以前入学生用

※　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）について〇を付けている。