※令和４年度以降入学生用

学校番号	321

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	２年次
使用教科書	フードデザイン　Food Changes LIFE（教育図書）						
副教材等							

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食に関心をもち、積極的に取り組みましょう
・食に関する様々な知識を身につけ、食を通して QOL を高める態度を身につけます
・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付けます
・安全で安心な調理実習を心がけましょう

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身につける。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人としての合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

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４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	健康と食生活	○食事の意義と役割 ○食生活の現状と課題 ＊調理実習１ ＊調理実習２	a:食事の意義について理解し、食生活を向上に必要な知識や技術を身に付けている。 b:食生活の現状を見つめて課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:食生活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り組もうとしている。	考査 調理実習 パフォーマンス課題	考査 パフォーマンス課題 レポート	学習状況 パフォーマンス課題 レポート
	フードデザインの構成要素	○栄養 ＊調理実習３ ＊調理実習４	a:栄養について理解し、食生活を向上に必要な知識や技術を身に付けている。 b:栄養バランスの良い食事をめざして考え、表現している。 c:栄養と健康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り組もうとしている。	考査 調理実習 パフォーマンス課題	考査 パフォーマンス課題 レポート	学習状況 パフォーマンス課題 レポート
2学期	フードデザインの構成要素	○食品 ○料理様式と献立 ＊調理実習5 ＊調理実習6 ＊調理実習7 ＊調理実習8	a:食品の扱いにについて実習を中心とした学習を通して必要な知識を身に付けている。国ごとの料理の様式について知識を身に付けている。 b:食品の特性や料理様式などを総合して献立作成が適切に行える。 c:食品と生活や献立に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	考査 調理実習 パフォーマンス課題 実習	考査 パフォーマンス課題 レポート 実習	学習状況 パフォーマンス課題 レポート 実習

※令和４年度以降入学生用

3学期	フードデザインの構成要素	○調理 ○テーブルコーディネート ＊調理実習 9	a:調理操作の知識を身に付けそれを実践するための技術を身に付けている。 b:テーブルコーディネートについて知識に基づいて表現ができている。 c: 調理やテーブルコーディネートについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	考査 調理実習 パフォーマンス課題	考査 パフォーマンス課題 レポート	学習状況 パフォーマンス課題 レポート
	食育と食育推進活動	○食育の意義 ○家庭や地域における食育推進活動 ＊調理実習 10	a:食育の意義について理解し、食生活を向上に必要な知識や技術を身に付けている。 b:家庭や地域における食育推進活動の現状を見つめて課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:食育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り組もうとしている。	考査 調理実習 パフォーマンス課題	考査 パフォーマンス課題 レポート	学習状況 パフォーマンス課題 レポート

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度