※令和４年度以降入学生用

学校番号	２１７

令和８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（教育図書）						
副教材等	フードデザインワークノート　（教育図書）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇食生活の現状を理解し、食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てていきましょう。
・食生活の様々な現象や課題をワークショップや演習等を通して考え、理解を深め知識を身につけます。
・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。
・学んだことを自分の食生活の問題として捉え、よりよい食生活をめざします。

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る。
・食生活を総合的にデザインする思考を深める。
・食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	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関する知識を身につけている。 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。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見出し、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。	食生活に関する諸問題に関心を持ち、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。
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)
一学期	食生活と健康	○食事の意義と役割 ○食を取り巻く現状 ○調理実習	a:食事の意義と役割、調理の基本・料理様式とテーブルコーディネートについて理解し、知識を身につけている。食事の意義と役割、調理の基本・料理様式とテーブルコーディネートについて検討する技術を身につけている。 b:食事の意義と役割、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートについて課題を見出し、その解決をめざして考え、表現している。 c:食事の意義と役割、調理の基本、料理様式と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。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート
二学期	栄養素の働きと食事計画	○からだのしくみと食べ物 ○食事摂取基準と食事計画 ○ライフステージと栄養計画 ○乳幼児期、高齢期の栄養価の求め方 ○調理実習	a:栄養素の働きと食事計画、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートについて理解し、身につけている。栄養素の働きと食事計画、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートについて検討する技術を身につけている。 b: 栄養素の働きと食事計画、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートについて課題を見出し、その解決にめざして考え、表現している。 c: 栄養素の働きと食事計画、調理の基本、料理様式と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。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート

※令和４年度以降入学生用

三学期	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ○食品の生産と流通 ○食品の選択と表示 ○食品の衛生と安全 ○調理実習	a:食品の特徴・表示・安全、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートなどに必要な知識を身につけている。食品の特徴・表示・安全、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートなどの技術を身につけている。 b: 食品の特徴・表示・安全、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートなどの課題を見出し、その解決をめざして科学的に探究し、表現している。 c: 食品の特徴・表示・安全、調理の基本、料理様式とテーブルコーディネートなどについて関心を持ち、主体的に学習に取り組もうとしている。	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート ・定期考査	・授業観察 ・ワークシート ・レポート

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