※令和４年度以降入学生用

学校番号	325

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　（実教出版）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食生活を様々な面から見つめ直し、家庭生活や地域社会で実践できる力を身につけましょう。
・栄養、食品の特徴と安全、食事計画、調理の基本テーブルコーディネートに関する知識と技術を身につけましょう。
・日本及び世界の食文化についての見識を深めましょう
・食生活の現状を見つめて課題を発見し、それらを改善する実践力を身につけましょう。

2　学習の到達目標

（１）　栄養、食品の特徴と安全、食事計画、調理の基本、テーブルコーディネートについて体系的に理解し、関連する技術を身につけるようにする。
（２）　食生活の現状を見つめて食生活全般に関する問題を発見し、課題を設定して解決する力を養う。
（３）　食生活の充実向上をめざして自ら学び、食生活を総合的にデザインし、食育を推進することに主体的に取り組む態度を養う。

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つけるようにする。	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)
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	a:食事の役割や現在の食生活における問題について理解している。 b:食生活の現状の中から問題を見出して課題を設定し、解決策を考え、論理的に表現するなどして解決する力をつけている。 c:よりよい生活の実施に向けて主体的に取り組んだりして生活を工夫し、実践しようとしている。	ワークシート	レポート	振り返りシート
	栄養素のはたらきと食事計画・フードデザイン実習	・栄養素のはたらき ・ライフステージと栄養 ・食事摂取基準と食事計画 ・調理実習	a:栄養素のはたらきやライフステージに合わせた食事計画を立てるために必要な知識を習得し、それらに係る技術を身につけている。 b:家族の食生活を栄養のバランス面から見た時の問題を見出し、課題を設定し、解決する力をつけている。 c:様々な人と協働し、よりよい食生活の実現に向けて課題の解決に主体的に取り組み生活を工夫し、実践しようとしている。	ワークシート 実技	レポート	振り返りシート 観察

※令和４年度以降入学生用

二学期	食品の特徴・表示・安全	・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全	a:食品の特徴と調理上の性質・食材の選択方法や食中毒についての知識を身につけ、それに係る技術を身につけている。 b:食品の調理上の性質や食品の表示方法、台所の衛生状態などについて問題を見出して課題を設定し、それらを解決する力をつけている。 c:よりよい食生活の実現に向けて課題の解決に主体的に取り組み生活を工夫し、実践しようとしている。	ワークシート	レポート	糖度実験 振り返りシート 観察
	調理の基本・フードデザイン実習	・調理とおいしさ ・調理操作 ・献立作成	a:食べもののおいしさや調理操作の種類・特徴について知識を身につけ、それに係る技術を身につけている。 b:様々な調理操作や日常食・行事食について問題を見出して課題を設定し、それらを解決する力をつけている。 c: 様々な人と協働し、よりよい食生活の実現に向けて課題の解決に主体的に取り組み生活を工夫し、実践しようとしている。	実技	レポート	調理実習 振り返りシート 観察
三学期	調理様式とテーブルコーディネート	・日本料理の様式と献立 ・西洋料理の様式と献立 ・中国料理の様式と献立 ・テーブルコーディネート	a:日本料理・西洋料理・中国料理の特徴やテーブルマナーについて知識を身につけ、それに係る技術を身につけている。 b:日本の伝統料理について調べ問題を見出して課題を設定し、それらを解決する力をつけている。 c: 様々な人と協働し、日本の伝統料理を継承していくために課題の解決に主体的に取り組み生活を工夫し実践しようとしている。	実技	レポート	振り返りシート 観察

※令和４年度以降入学生用

	食育	食育の意義 食育タペストリーの製作 （共同作品）	a:食育基本法を理解し、食育の意義を理解した上で食育タペストリーを製作し、食育を推進する。 b:食育を推進するタペストリーのテーマを設定し、製作することができる。 c: 様々な人と協働し、テーマに沿った作品作りに主体的に取り組み、食育を推進しようとしている。	実技	記録 用紙	観察

※　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