学校番号	１０１３

令和２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
使用教科書	「フードデザイン」（教育図書）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇日々の食事を総合的にデザインできるよう、積極的に取り組みましょう。
・食事の意義と役割、食を取り巻く現状を学びます。
・栄養、食品の特性のみならず、料理形式や季節、また、食文化、行事なども取り入れた献立を作成し、調理実習で実現させることをめざします。
・調理実習では食品衛生と安全に十分配慮して実施し、調理の技術を高めることをめざします。
さらに、食空間を演出する表現力を養います。

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	食事の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深めることができる。また、考えをまとめて判断することができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。
評価方法	学習状況の観察 ﾌﾟﾘﾝﾄ・ﾜｰｸｼｰﾄの記述 実習レポート 自己評価　　等	学習状況の観察 ﾌﾟﾘﾝﾄ・ﾜｰｸｼｰﾄの記述 授業中の発言 発表　等	学習状況の観察 実習中の態度・協力姿勢 実習での創意・工夫 相互評価・自己評価	学習状況の観察 ﾚﾎﾟｰﾄ 発表 定期考査　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	健康と食生活　栄養素の特徴	・食事の意義と役割 ・食をとりまく現状 ・からだのしくみと食べ物 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・ビタミン ・ミネラル ・水とその他の物質 ・消化と吸収 ・食事摂取基準と食事計画 ・調理実習・実験	○ ○ ○ ○ 	○ ○ ○ ○ 	 ○	○ ○ ○ ○ 	a. 自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心を持ち、改善しようとする意欲が感じられる。 b. 心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方や栄養素の取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. 食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」など活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかすことができる。 d. 日本の食生活の現状についての問題点や栄養素の種類とはたらきについて理解できる。	授業態度 発表 実習態度 提出物 定期考査
2学期	食品の特徴　調理と献立	・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・調味とおいしさ ・料理様式と献立 ・テーブルコーディネート ・調理実習・実験	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 	 ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ 	a.食品の特徴や調理・調味の目的、代表的な料理様式について、関心をもとうとしている。 b. 輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。また、食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。 c. 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。また、様式別の食卓構成やマナーを身につけ、目的に応じたテーブルコーディネートができる。 d.食品の特徴や調理・調味の目的、代表的な料理様式についての知識を習得することができる。	授業態度 発表 実習態度 提出物 定期考査

3学期	豊かな食生活をつくる	・献立作成 ・食育の推進 ・調理実習・実験	○ ○	○ ○	○	○ ○	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・関心が感じられる。 b. 具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。また、作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 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ができる。 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、理解できる。	授業態度 発表 実習態度 提出物 定期考査

※　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