学校番号	315

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年次
使用教科書	フードデザイン　（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

選択科目フードデザインでは、家庭基礎で学んだ食分野をより発展的な内容を学習します。心身ともに健康に生活するためにとって必要不可欠である「食」について、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。学んだことを自分の生活の問題として捉え、よりよい生活をめざしましょう。

2　学習の到達目標

家庭基礎で学んだ食分野をさらに発展させ、食べ物の選択、献立の作成、調理、食事の設計等食生活について主体的に実践できる力を養う。そのために必要な知識や技術を実践的・体験的に学習し、食生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

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	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、調理などについて関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、調理などについて生活の充実向上を図るための課題を見いだし、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、調理などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	食生活と健康、栄養素、食の安全、食文化、調理などに関する基礎的・基本的な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、 レポート、 発表、 自己評価 等	ノートやワークシートの記述、 実習記録、 レポート、 発表 、 自己評価・相互評価等	学習状況の観察、 ノートやワークシートの記述、 レポート、 発表 、 実技テストの結果、 自己評価・相互評価等	学習状況の観察、 ノートやワークシートの記述、 実習記録、 観察記録、 レポート、 発表、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	第1章食生活 第2章栄養素	1　食事の意義と役割 2　食をとりまく現状 3　からだのしくみと食べ物 4　5大栄養素 5　ライフステージと栄養計画 6　食事摂取基準と食事計画 調理実習　3回	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食事と生活との関わりを理解し栄養や食生活に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:自らの食生活や食の現状に課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:健康で快適な食生活を営むために必要な食事計画や調理などの技術を調理実習を通して身に付けている。 d:栄養素のはたらきや健康的な食生活について科学的に理解し、健康で快適な食生活を主体的に営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 調理操作小テスト 発表 自己評価 相互評価
8月		ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動 ＊食に関する自由テーマ 調査研究、個人発表	○	○	○	○	a:ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動について関心をもち、主体的に学習に取り組もうとしている。 b:生活上の課題を見いだし、その解決をめざして科学的に探究し、表現している。 c:計画に沿ってホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動を実践することができる。 d:ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の実践に必要な知識を身に付けている。	レポート 発表

2学期	第3章食品の特徴 第4章調理の基本	1 食品の特徴と性質 2 食品の生産と流通 3 食品の選択と表示 4 食品の衛生と安全 5 調理とおいしさ 6 調理操作 調理実習 4回	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a:食事と健康、安全と環境に配慮した食生活、ライフスタイルと環境に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食事と健康、安全と環境に配慮した食生活について、課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:生涯を通して健康で安全かつ環境に配慮した食生活を営むために必要な栄養、食品、調理、食品衛生等の技術を日常食の調理実習を通して身に付けている。 d:栄養、食品、調理、食品衛生、ライフスタイルと環境などについて実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、健康で安全な食生活を主体的に営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 調理操作小テスト 発表 自己評価 相互評価
3学期	第5章文化 第6章食育	1 料理様式と献立 2 食育の意義と推進活動 調理実習 2回	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食文化とその背景、食育の必要性に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食文化や食育の推進について課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:食文化の歴史、食育の必要性を理解し、郷土料理や行事食、食育推進の調理実習、を通して身に付けている。 d:食文化、食育の意義について実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、健康で安全な食生活を主体的に営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理操作小テスト 自己評価 相互評価

※ 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

※ 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。