学校番号	120

平成 31 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）

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付けます。
・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。
・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，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	食生活に関する諸問題に関心をもち、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付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見いだし、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付けている。	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付けている。	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 製作計画、実習記録表 レポート、発表 自己評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 製作計画、実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果 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 製作品、観察記録表 レポート、発表 定期考査、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 製作計画、実習記録表、観察記録表 レポート、発表 定期考査の結果等
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		
4 5 6 7月	食生活と健康	○食事の意義と役割 ○食をとりまく現状 ＊調理実習 調理の基本・料理様式テーブルコーディネート・フードデザイン実習は調理実習と合わせ実施	○ ○	○ ○	○	○ ○	a:食事の意義と役割、調理の基本・料理様式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。 b:食事の意義と役割調理の基本・料理様式テーブルコーディネート、について課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:食事の意義と役割、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートについて検討する技術を身に付けている。 d:食事の意義と役割、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートについて理解し、知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 定期考査
		1学期末考査		○	○	○		定期考査
8 9 10 11 12 月	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 調理の基本・料理様式テーブルコーディネート・フードデザイン実習は調理実習と合わせ実施	○ ○ ○	 ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:栄養素の働きと食事計画、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートついて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:栄養素の働きと食事計画、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートについて課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:栄養素の働きと食事計画、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートについて検討する技術を身に付けている。 d:栄養素の働きと食事計画、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートについて理解し、知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート レポート 定期考査
		2学期末考査		○	○	○		定期考査

1 2 3 月	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 調理の基本・料理様式テーブルコーディネート・フードデザイン実習は調理実習と合わせ実施	○ ○ ○	○	 ○	○ ○ ○ ○	a:食品の特徴・表示・安全、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートなど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:食品の特徴・表示・安全、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートなどの課題を見いだし、その解決をめざして科学的に探究し、表現している。 c:食品の特徴・表示を検討し食品の衛生と安全に関する技術、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートなどの技術を身に付けている。 d:食品の特徴・表示・安全、調理の基本・料理様式テーブルコーディネートなどに必要な知識を身に付けている。	授業観察 ﾜｰｸｼｰﾄ ﾚﾎﾟｰﾄ 定期考査
		学年末考査		○	○	○		

※　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

※　＊は、実習・実験など実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を示している。

※　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○を付けている。