学校番号	２１３

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」　（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）

〇食生活に関心をもち、積極的に取り組みましょう。
・食生活における栄養・食品・調理、食文化などに関する知識を習得しましょう。
・習得した知識を調理実習にいかして、調理技術を学び、食事を総合的にデザインする力を身につけましょう。

2　学習の到達目標

栄養、食品、献立、調理、食文化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	・自分自身や家族の食生活について関心をもち、調理実習・実験を通してその課題の改善に意欲的に取り組むことができる。 ・行事食、郷土食など食生活の文化とその背景について考えようとしている。	・自身の食生活を分析し、現代の食生活の傾向と課題について考えまとめたり発表したりしている。 ・食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすを活用し自身の家族の献立を考え作成している。	・食生活の自立に必要な調理ができる。 ・資源、エネルギーに配慮した食品の購入、調理、保存ができる。 ・配膳や食事マナーを考えて、食事を整え、楽しく食事をすることができる。	・各ライフステージごとの食生活の課題と改善策について理解している。 ・日常食の調理ついて、栄養バランスのよい献立作成、食材の選択、調理、盛り付け、配膳などについて総合的に理解している。
評価方法	実習の参加のしかたや態度、ワークシートの取り組みの度合によって評価します。	定期考査やレポートの取り組み、研究発表の取り組みや出来栄えで評価します。	調理実習の調理技能で評価します。	定期考査、レポートの考察等で評価します。

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	食生活と健康	○食事の意義と役割 ・からだをつくる栄養素としての食事 ＊一汁三菜の献立作り ○食を取り巻く現状 ・栄養摂取の変化と現状 ＊調理実習３回 ＊食品実験	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食事の役割や青年期と家族の各ライフステージに必要な栄養的な特徴について前向きな学習態度で取り組んでいる。 b:現代の食生活の課題について深く考えている。 c:料理のつくり方を理解し、技術を身につけ、効率よく調理することができる。 d:現代の食生活の現状と課題について理解している。	授業観察 ワークシート 実習レポート 定期考査
2学期	料理様式とテーブルコーディネート	○料理様式と献立 ・日本料理、西洋料理、中国料理の様式と献立 ・テーブルコーディネート ＊調理実習４回	○	○	○	○	a:世界の食文化、郷土食、行事食と伝統的な加工食品などについて関心を持っている。 b:様々な食文化と現代の食生活とのかかわりについて考え、まとめたり、発表したりできる。 c:配膳や食事マナーを考えて食事を整え、楽しく食事することができる。 d:世界と日本、自分の地域の食文化に関する基礎的な知識を理解している。	授業観察 ワークシート 実習レポート 定期考査
3学期	栄養素の働きと食事計画	○からだの仕組みと食べ物 ・栄養素の役割 ○五大栄養素 ・種類 ・役割 ・代謝	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:栄養素の種類と機能、食品の栄養的特質について科学的な関心、学習への意欲がある。 b:食事摂取基準や食品群別摂取量をもとに自分や家族の食生活を判断し、見直そうとしている。 c:食事バランスガイドを用いて適切な食事量やバランスを考えることができる。 d:栄養、食品、調理および食品衛生など食の総合的な知識を持ち理解している。	授業観察 ワークシート

※　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

※　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。