学校番号	４０８

平成 31 年度　家庭科

教科	家庭専門	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」新訂版(実教出版)						
副教材等	生活学 Navi 資料＋成分表 2017						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇より良い暮らしとはどのようなことなのか考え、関心を持ち、自ら実践してみましょう。
・食生活を通して見える様々な現象や課題を実習等を通して考え、理解を深め、知識を身に付けます。周囲の人々の考えを知り、多様な考え方を学び、自分の考えを持ちましょう。
・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しょう。
・学んだことを自身の生活課題、社会の課題として捉え、充実した生き方をめざしましょう。

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・実践するために課題を見いだし、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 調理計画、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 調理計画、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 調理実習の出来栄え、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 調理計画、製作計画、実習記録表 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		
1	調理の基本	○フードデザインの学び方 ＊調理室の使用方法 ○調理の基本 ＊包丁・まな板の扱い方 ＊だしの取り方 ＊米の炊き方 ＊食材の切り方 ＊計量器の扱い方 ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康、文化の伝承などの面から関心をもち，意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:調理操作が料理の出来栄えやおいしさに与える影響について考えている。 c:日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 d:食品の特徴、調理上の性質、調理による成分の変化、食品の衛生と安全に関する基本的な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 自己評価 相互評価 定期考査
	食生活と健康	○食生活と健康 ＊食事の意義と役割理解する ＊食を取り巻く現状について考える	○	○	○	○	a：自分自身の食生活や日本の食生活の現状に関心をもち、改善しようとしている。 b：望ましい食習慣の在り方について考えを深め、まとめている。 c：現代の食生活の現状について、情報を収集し、整理することができる。 d：日本の食生活の課題、食事の果たす意義と役割を理解している。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査
	栄養素の働きと食事計画	○からだのしくみと食べ物 ＊体の仕組みと消化・吸収について理解する ＊ライフステージと栄養計画について知り、それぞれの注意点を考える ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：生涯にわたっての栄養計画に関心をもち、学習に取り組んでいる。 b：ライフステージごとの栄養計画を理解し、それに応じた食生活について判断することができる。 c：各ライフステージに応じた食事計画に際して「食品群別摂取量の目安」などを生かすことができる。 d：各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意点について理解している。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ

2	栄養素の働きと食事計画	○からだのしくみと食べ物 ＊体の仕組みと消化・吸収について理解する ＊ライフステージと栄養計画について知り、それぞれの注意点を考える ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：生涯にわたっての栄養計画に関心をもち、学習に取り組んでいる。 b：ライフステージごとの栄養計画を理解し、それに応じた食生活について判断することができる。 c：各ライフステージに応じた食事計画に際して「食品群別摂取量の目安」などを生かすことができる。 d：各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意点について理解している。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ
	フードデザイン実習	○献立作成 ＊日常食の献立作成をする ＊供応食・行事食について知る ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：献立の立て方に積極的に取り組んでいる b：供応食など創意工夫して表現する能力を身につけている c：適切な献立作成の知識を身につけ、実際に献立を立てることができる d：献立作成についての知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ
	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ＊食品の特徴と性質を理解する ＊食品の生産・流通についての現状を知る ＊食品の選択と表示について考える ＊食品の衛生と安全について考える ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a:食品の特性やそれを生かした調理について関心を持ち，実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組んでいる。 b:食料自給率や流通などの諸問題について考え、まとめられている。 c：食品の特性や衛生などを総合的に考え、実際の調理に生かせている。 d:食品の特徴と性質に関する知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ

3学期	料理様式とテーブルコーディネイト	○料理様式と献立 ＊日本料理の様式と献立について理解し、実践にいかせる。 ＊西洋料理の様式と献立について理解し、実践にいかせる。 ＊中国料理の様式と献立について理解し、実践にいかせる。 ○テーブルコーディネート ＊テーブルコーディネートのポイントについて知り、実践にいかせる。 ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a：代表的な料理様式について、その特徴に関心をもち、学習に取り組んでいる。季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとしている。 b：食器、盛り付け、テーブルクロス、照明などについて、適切に判断・選択し、目的に応じたテーブルコーディネートを工夫し食卓空間を演出している。 c：様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身に付けている。日常食、行事食等の調理に必要な調理技術を身に付けている。 d：食事を心豊かにおいしく食べるためには、食卓を演出する必要性があることを理解している。代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解している。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ
	食育	○食育の意義と推進活動 ＊食育について理解し、食育推進活動について考える ○調理実習	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a：食育について関心を持ち、食育推進に向けて積極的に取り組もうとしている。 b：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つけている c：日常食の調理に必要な技術が身についている d：食育の必要性を理解し、食育推進に必要な知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 自己評価 相互評価 定期考査 調理実習 実習ﾚﾎﾟｰﾄ