10　家庭

学校番号	３１７

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	生活ハンドブック　（第一学習社）						

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
・食を取り巻く様々な現状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。多様な食生活のあり方を学び、自分や家族の食生活について考えましょう。
・実践的・体験的な実験・実習を通して、科学的根拠に基づいた調理の知識や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、よりよい食生活を実践しましょう。

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	我が国や家族の食生活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、食生活を総合的にデザインする実践的な態度を身に付けている。	我が国や家族の食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。	自らや家族の食生活を総合的にデザインする技術と能力を身に付けている。	我が国を取り巻く食生活の現状、環境の変化、食生活の多様化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、 ワークシートの記述、 調理計画、 実習記録レポート、 発表、 自己評価　等	学習状況の観察 ワークシートの記述、 調理計画、 実習記録レポート、 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 ワークシートの記述、調理計画、 実習観察、 実習記録レポート、 実技テストの結果、 定期考査の結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ワークシートの記述、 実習記録レポート、 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月	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 ○食を取り巻く現状 ・ライフスタイルの変化 ・食料自給率 ・食の安全性と環境の変化	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:自らの食生活に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:我が国や家族、自らの食生活を見つめ、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:事例研究などを通して、安全性や環境への負担を考え、自らの食生活をデザインする技術を身に付けている。 d:我が国や世界の食を取り巻く現状や課題について理解し、自らの問題として捉えるための知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 発表 定期考査
5月 6月 7月	栄養素のはたらきと食事計画	○5 大栄養素 ・それぞれの種類や栄養価、代謝について ○消化と吸収 ○食事摂取基準と食事計画 ○ライフステージと栄養計画	○ ○ ○	○ ○	 ○	○ ○ ○ ○	a:自分や家族の食生活に関心をもち、向上に向けて取り組もうとしている。 b:自分や家族の食生活を振り返って課題を見出し、その課題を解決するための具体的な方法を判断している。 c:年齢や性別などから判断し、ここに必要な栄養素や食事のあり方を意識した上で、総合的に食生活をデザインすることができる。 d:各栄養素の種類や働きを理解し、年齢などに応じて自分や家族の食事計画を考えることができる知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 発表 定期考査

9月	調理の基本	○調理とおいしさ ・調理の目的 ・食べ物のおいしさ ○調理操作	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	 ○	 ○ ○ ○ ○	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 ﾚﾎﾟｰﾄ 発表 自己評価 相互評価 定期考査
10月	フードデザイン実習	○献立作成 ＊日本料理、西洋料理、中華料理、デザートについて、各3回ずつ年間を通して調理実習	○	○	○	○	a: 自らの調理技術を向上させるため、意欲的に献立作成や調理実習に取り組んでいる。 b:献立に適した食品の選択、食品の調理性をふまえた適切な調理が表現できている。 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:調理を行うために必要な栄養、食品、調理、食品衛生、ライフスタイルと環境などについて理解し、実験・実習を中心とした学習を通して科学的に調理に関する知識を習得している。	実習観察 実習記録レポート 実技テスト 自己評価 他己評価 定期考査
11月 12月	食品の特徴・表示・安全	○食品の特徴と性質 ＊年間を通して5回調理実験 ○食事の選択と表示 ○食生活の衛生と安全	○ ○	 ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:自らの食生活に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:我が国や家族、自らの食生活を見つめ、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:自らや家族の食生活の課題を改善するために衛生や安全に配慮した食事の選択をする技能をみにつけている。 d:我が国や世界の食を取り巻く現状や課題について理解し、安全で環境に配慮した食生活を営むために必要な知識を習得している。	実験観察 実験レポート 発表 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

※　＊は、ワークショップ、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。