学校番号	403

平成 31 年度　家庭科

教科	家庭(専)	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 cooking&arrangement　（教育図書）						
副教材等	トータル・データ家庭科ガイドブック　（教育図書）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

１年生の家庭基礎で学んだ食物分野を基礎として、食生活、食品、栄養、衛生、食文化、調理などを深く学んでいきます。実験や実習（特に調理実習）を多くとり入れていくことにより、知識だけではなく、技術の定着を図ります。

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能力を育てる。

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持ち、よりよい食生活を営もうとする意欲と態度を身につけている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するための課題を見つけ、よりよい食生活を実践する能力を身につけている。	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つけている。	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つけている。
評価方法	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習記録表 レポート 発表 自己評価	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習記録表 レポート 発表 自己評価	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習記録表 レポート 発表 実技テスト 自己評価	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習記録表 レポート 発表 小テスト 自己評価

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	健康と食生活	○食事の意義と役割 ○食を取り巻く現状 ・自分の食生活と栄養素等の摂取状況 ・食の外部化・社会化 ・食料自給率 ・食生活と環境	○ ○	○ ○		○ ○	a: 食事の役割について理解しようとしており、安全で環境にもやさしい食生活を目指す態度がみられる。 b:日本人の栄養摂取の特徴と問題点を知り、自分の食生活を振り返ることができる。また、日本の食生活は海外の負担なしでは成り立たないことを理解する。 c:日本の食生活の変化をグラフから読み取れる。 d:中食、外食、内食、地産地消、ポストハーベスト、遺伝子組み換え作物、クローン技術の定義を理解している。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価
	栄養素・食品の特徴	○栄養素の働き ・栄養素の役割 ○健康に必要な栄養素 ・５大栄養素 ・水 ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○	○ ○ ○	a:５大栄養素の役割、種類について関心を持とうとしている。 b:体の中でそれぞれの栄養素や水の働きを考えることができる。 c:調理実習や実験と結びつけて知識を生かそうとしている。 d:栄養素や水の役割、種類が科学的に理解できる。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価
		○消化吸収の仕組み ・消化の仕組みと食欲 ○食品の特徴 ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○	○ ○ ○	a:栄養素の代謝経路について理解しようとしている。 いろいろな食品やその特徴を知ろうとしている。 b: 栄養素と食品の学習を結びつけ、日常の食事の改善点について考えることができる。 C：調理実習や実験と結びつけて知識を生かそうとしている。 d:消化器官と消化酵素の働きや食品の特徴、調理性について理解できる。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価

2学期	栄養素・食品の特徴	○食品の加工 ・安全性の向上 ・栄養性の向上 ・おいしさの向上 ○食品の選択と取り扱い ・食品の選択 ・食品の衛生と安全 ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:加工食品について関心を持つことができる。 身近な食品の表示について調べようとしている。 b:身近な食品の加工について想像することができる。 c:家庭でできる加工食品の技術が身についている。 日常生活で食品の表示をチェックし、食生活をよりよくするために活用できる。 食中毒の特徴を知り、リスクを減らす技術を身につける。 d:身の回りの加工食品と、加工の目的がわかる。 食中毒の危険を知り、防止する。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価
	調理と献立	○調理の基本 ・調理の目的 ・食べ物のおいしさ ・調理操作 ○ライフステージと食事計画 ・食事摂取基準 ・食事バランスガイド ・ライフステージと栄養	○	○ ○	○ ○	○ ○	a:実際にさまざまな調理操作を試してみる意欲がある。 b:食事バランスガイドと自分の食生活を結びつけて考えることができる。 ライフステージによって食事が異なる理由を考えることができる。 c:状況に合わせて、さまざまな調理操作ができるようになる。 d:調理過程ごとに調理目的があることを理解している。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価
		○献立作成 ○様式別の献立と調理食事作法 ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理 ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:さまざまな様式の料理の献立や作法について興味をもち、その内容を理解している。 b:食べる人に配慮したサービスの方法が判断できる。 c:テーマに沿った献立を作ることができる。 d:食事摂取基準が、健康維持・増進、また生活習慣病の予防を目的としていることを理解している。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価

	献立と調理	○食文化 ・食と生活の関わり ○テーブルコーディネート ・楽しい食卓を作る ・日本料理、西洋料理のテーブルコーディネート ○調理実習	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:年中行事における料理や自分が住む地域の郷土料理を受け継いでいこうとする意欲がある。 b: 年中行事における料理や自分が住む地域の郷土料理に対する知識がある。 c:テーマに沿ったテーブルコーディネートを考え、工夫できる。 d:さまざまな料理の献立や作法について興味を持ち、その内容を理解している。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価
3学期	調理実習	○調理実習のまとめ ・和風献立 ・洋風献立 ・中国料理献立 ・その他の献立 ・行事食	○	○	○	○	a:季節の献立や季節感を出す調理方法について関心・意欲がある。 b: 食事テーマを設定し、それに応じた献立を作ることができる。 c:身支度、手洗いを励行し、衛生面に注意して後片付けができる。 レシピを自分なりに工夫することができる。 d:季節感を出す食材や食卓のコーディネート、調理法があることを理解できる。	学習状況の観察 プリントの記述 調理計画 実習 記録表 レポート 発表 実技 テスト 自己評価

※　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○を付けている。