学校番号	１１５

平成３１年度　家庭科

教科	家庭科	科目	フードデザイン	単位数	２単位	年	３年
類型等	文選択						
使用教科書	なし						
副教材等	２年次「家庭基礎」で使用した教科書、資料集						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

２年生で学習した「家庭基礎」の食生活分野を発展させた内容です。
机上の学びや、実験・実習を通じて知識と技術を習得し、日常生活に活かしていきましょう。
なお、「食べること」だけに注目するのではなく、作るところから食べるところまでを、総合的にとらえて計画・実践できる能力と実践的な態度を身につけるように努力しましょう。
この授業は、多くの授業でグループワークやグループ実習を行います。自分の意見を伝えること、他者の意見を聞くことといったグループワークを通じて、コミュニケーション能力も高めていきましょう。
【注意】
・特に調理実習では、衛生上エプロン・三角巾を着用し、不要なアクセサリーは外し、爪も短く切っておきましょう。
・欠席は、同じグループのメンバーに大変迷惑がかかります。日頃の体調管理に気を付けましょう。

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し、食事を総合的にデザインする能力と実践力を身につける。
・より良い食生活を創造するために自己の食生活や職を取り巻く環境の課題を見つけ出して改善できる能力と実践的態度を身につける。

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	・食事を総合的にデザインすることに、関心を持ち、その充実向上を目指して意欲的に取り組んでいるか。 ・実践的な態度を身につけているか。	・食生活について課題を見つけ、その解決を目指して思考を深めているか。 ・調理や食品の安全・衛生について適切な判断が出来ているか。	・栄養、食品、調理、料理様式と献立、テーブルコーディネートなどに関する技術が身についたか。 ・食空間を演出する表現力が養われたか。	・食事を総合的にデザインするために必要な食生活の内容を理解し、基本的及び発展的知識を身につけているか。
評価方法	学習状況の観察 プリントやワークシートの記述, 調理計画（レポート）や自己評価 定期考査の結果　等	学習状況の観察 プリントやワークシートの記述, 調理計画（レポート）や自己評価 定期考査の結果　等	学習状況の観察 プリントやワークシートの記述, 調理計画（レポート）や自己評価 定期考査の結果　等	学習状況の観察 プリントやワークシートの記述, 調理計画（レポート）や自己評価 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 a	b	c	d	単元（題材）の評価規準	評価方法
1学期	健康・栄養・食物	○なぜ食品が必要なのか ＊食べることの意義と役割 ＊食品が我々の口に入るまでの過程 ○健康に必要な栄養素 ＊味覚とは何か。 ＊美味しさに関わる要因 ○食品の成分と変化 ＊出汁 （昆布、かつお、煮干し） ＊小麦粉 （パン、うどん、ケーキ、クッキー） ＊ ○調理の基本 ＊包丁の持ち方 ＊米の炊き方	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食物摂取の必要性に関心をもち，意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:食材を大切に扱う必要性を学び，計画的な調理計画などの実施をめざして考え，適切に判断し表現している。 c:生涯を通して健康で快適な食生活を営むために必要な調理の基本的技術を身に付けている。 d:美味しさに関係する要因を知り、食材の特徴や変化などについて科学的に理解し，健康で快適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 授業態度 ワークシート 調理計画 実習レポート 調理作品 定期考査
2学期～3学期	食生活の充実・向上、献立と調理	○食材の違いを学ぶ ＊ポップコーン ＊白玉粉と上新粉 ＊寒天とゼラチン ○防災食 ＊火を使わない料理 ＊α米 ○食生活と生活習慣病 ＊塩分摂取、高血圧 ＊国立循環器病センター「かる塩レシピ」コツ ○調理の基礎 ＊調理実習予定 ・和食 ・洋食 ・和食 ・クリスマスコース料理（大量調理） ・テーブルコーディネート ・行事食	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	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 実習態度 ワークシート 調理計画 実習レポート 調理作品 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

※　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。