学校番号	1202

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　cooking＆arrangement　（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）

・食生活に関するさまざまな問題に関心を持ち、理解を深め、知識や技術を身に付けましょう。
・作ることから食べることまでを総合的にとらえて、計画、実践できるようにしましょう。
・学習のなかで習得した知識や技術を日常生活の中に生かしましょう。
・１年間を通して、講義での授業の他、調理実習、実験、グループワーク等さまざまな形式での授業を行います。日々の授業を大切にしましょう。
・提出物は期限を守り、教科書・ファイルの他、エプロン・三角巾等の忘れ物がないようにし、ルールはしっかり守りましょう。

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、食文化などに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的に把握する。
豊かな食生活をつくり、環境に配慮した食生活について理解させ、問題解決に向けて積極的に取り組む態度を育てる。

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持ち、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・実践するための課題を見いだし、思考を深め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 ワークシートやプリントの記述 レポート、発表、自己評価など	学習状況の観察 ワークシートやプリントの記述 実習記録表、レポート、発表、自己評価、定期考査の結果など	学習状況の観察 ワークシートやプリントの記述 実習記録表、レポート、製作品、発表、自己評価、相互評価など	学習状況の観察 ワークシートやプリントの記述 実習記録表、レポート、発表、自己評価、定期考査の結果など
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	健康と食生活	○食事の意義と役割 ○食を取り巻く現状 食生活調査 ☆調理実習は一年を通じて適宜実施する。	○ ○	○ ○	○	○ ○	a:人・食事の役割について理解しようとしている。 b: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。 c:日本の食生活の変化をグラフから読み取れる。 d:食料自給率や地産地消など今後の食生活の要点について理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
5月・6月・7月	栄養素・食品の特徴	○栄養素の働き ○健康に必要な栄養素 ○消化・吸収のしくみ ○食品の特徴 ○食品の加工	○ ○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	a: 五大栄養素などの役割・種類について、関心を持とうとしている。 b: 身体の中で、栄養素がどのような役割をしているか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:食品の特徴、調理性、加工について理解できる。栄養素ではないが、水も体を維持するために大切な要素であることを理解する。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
		1学期期末考査		○	○	○		定期考査
7月・8月・9月	食品の衛生と安全	○食品の選択と取り扱い ○食品の衛生と安全 加工食品の調査 ○食の安全制度	○ ○ ○	○ ○ ○	○	○ ○ ○	a:身近な食品の表示について関心を持つことができる。 b:食中毒の特徴を知り、日常の食生活の問題点を指摘することができる。 c: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することができる。 d:身の回りの加工食品と、加工の目的がわかる。食品の安全を守るためにさまざまな制度があることを知る。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査

9月・10月	調理と献立	○調理の基本 ○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 ○献立作成	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	a:食事をしてなぜおいしいと感じるのかに興味を持って取り組んでいる。 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。 c:状況に合わせ、さまざまな調理操作を活用できるようになる。テーマに沿った献立を立てることができる。 d:食事摂取基準が、健康の維持・増進、また生活習慣の予防を目的としていることを理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
11月・12月	食卓作法と食文化	○様式別の献立と調理 食卓作法 ○食文化をみつめる 行事食	○	○ ○	○ ○	○ ○	a:西洋料理、中国料理などについて興味を持っている。 b:食べる人に配慮したサービスの方法が判断できる。 c:地域の食文化や年中行事での料理やそのいわれを知り、説明することができる。 d:季節と食文化のかかわりについて理解している。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
		2学期期末考査		○	○	○		定期考査
12月・1月	テーブルコーディネート	○楽しい食卓の演出 ○日本料理、西洋料理のテーブルコーディネート ランチョンマット製作	○ ○	○ ○	 ○	○ ○	a:食事をよりおいしく心豊かにとるために、食事空間の演出に興味を持っている。 b:食器や花など、食卓の工夫で会話の弾む楽しい食卓作りを考えることができる。 c:和食、洋食のテーブルコーディネートができる。 d:季節感を出す食材や食卓のコーディネートや調理法があることを理解できる。	授業観察 ワークシート レポート 実習レポート 定期考査
2月	豊かな食生活	○食生活を見直すための取り組み	○	○	○	○	a:食生活についての現状を認識し、時代的背景を具体的にイメージすることができる。 b:なぜ朝食欠食が問題となるか考えられる。 c:食生活の実態を自ら調査することができる。 d:食育基本法などの法律の目的や概要を理解している。	授業観察 ワークシート レポート 定期考査
		3学期期末考査		○	○	○		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

・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）について〇を付けている。