学校番号	T0106

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	４年次
使用教科書	フードデザイン　cooking & arrangement　（教育図書）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

家庭科はこれから生活を営む上で基礎・基本となる大切な教科です。
食に関する事柄を専門的に学習し、実習を通して調理の技術を身につけていきます。

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に関する知識と技術を習得する。
食生活を総合的にデザインするとともに、食育の推進に努め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	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートについて感心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートについて課題を見いだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な技能を身につけている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートに関する基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価方法	・プリントの感想欄等の記述 ・授業に向かう姿勢	・プリントのワーク欄等の記述 ・定期考査の結果	・実習の技能 ・実習のレポートの記述 ・定期考査の結果	・定期考査の結果 ・映像の鑑賞 ・提出プリントの記述

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

<table>
<tr><th rowspan="2">学期</th><th rowspan="2">単元名</th><th rowspan="2">学習内容</th><th colspan="4">主な評価の観点</th><th rowspan="2">単元(題材)の評価規準</th><th rowspan="2">評価方法</th></tr>
<tr><th>a</th><th>b</th><th>c</th><th>d</th></tr>
<tr><td rowspan="8">前期</td><td rowspan="4">健康と食生活</td><td>食事の意義について考える</td><td>○</td><td></td><td></td><td></td><td rowspan="4">a:食生活について興味・関心を持てている
b:食生活を主体的に捉え自身の考えを持つことができる
c:実習を通して食生活をよりよくする技術が身についている
d:食生活に関する正しい知識を身につけている</td><td rowspan="8">学習状況
実習
レポート
プリント
定期考査</td></tr>
<tr><td>調理実習①②
和食の理実習を行う
（普段食・行事食）</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>自身の食生活について考える</td><td></td><td>○</td><td></td><td>○</td></tr>
<tr><td>調理実習③
洋食の理実習を行う</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td rowspan="4">栄養・食品の特徴</td><td>栄養素の働きを学ぶ</td><td></td><td></td><td></td><td>○</td><td rowspan="4">a:栄養について興味・関心を持てている
b:栄養素の働きについて自身の考えを持つことができる
c: 実習を通して栄養を考えた調理の技術がみについている
d:栄養に関する正しい知識を身につけている</td></tr>
<tr><td>調理実習④
お菓子の調理実習を行う</td><td>○</td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
<tr><td>食品の栄養的な特徴を学ぶ</td><td></td><td></td><td>○</td><td>○</td></tr>
</table>

後期	調理と献立	調理実習⑤ エコクッキングを行う	○		○	○	a:調理と献立について興味・関心を持てている b:食事計画を主体的に捉え自身の考えを持つことができる c:実習を通して、食事計画を実行する技術がみについている d:献立に関する正しい知識を身につけている	学習状況 実習 レポート プリント 定期考査
		食事計画について学ぶ	○		○	○		
		調理実習⑥ 中華料理の調理実習を行う	○			○		
	豊かな食生活を作る	調理実習⑦⑧ クリスマスメニューの調理実習を行う	○		○	○	a:行事食について興味・関心を持てている b:年間を通した食事計画を主体的に捉え自身の考えを持つことができる c: 実習を通して、行事食の調理技術がみについている d:行事食に関する正しい知識を身につけている	
		食事計画たてる	○		○	○		

※　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ですべ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○をつけている。