

教科・科目	家庭・フードデザイン	単 位 数	4 単位	学年・学級	3 年Ⅳ群
使用教科書	フードデザイン（実教出版）	副 教 材	カラーグラフ食品成分表 2022（実教出版）		

学校教育目標		郷土を愛し　たくましく生きよう　自ら学ぶ意欲を持ち続けよう				
育成を目指す資質・能力	傾　聴　力	◎	協　働　力	◎	議　論　する　力	
	自　省　力	◎	理　解　力		批　判　力	
	自　己　実　現　力		表　現　力		情　報　活　用　力	
学習の到達目標		・食品の栄養的特徴や調理上の特性を体験的に学習する。 ・調理実習から基礎的・基本的な知識と技術を身につける。 ・全員が食物技術検定４級を受検することで、調理の知識と技術向上に努める。 ・食品の衛生面・安全性に留意し、適切な食品の扱いや調理操作を習得する。				
学習への取り組み方法		・A4サイズのプリントが入るファイルを各自準備すること。 ・プリントは授業終了後提出します。また、プリントは、単元テストで使用するため、自己管理を徹底すること。 ・エプロン・三角巾、（髪留めのゴム等）を用意すること。 ・実習費として 6,500円を徴収 します。（※食物技術検定４級を受検。費用は、実習費で対応します。）				
評価の観点						
	①関心・意欲・態度	②思考・判断・表現	③技能	④知識・理解		
A 使える	授業の意義や目的を理解し、積極的に参加している。	食生活の現状を理解し、課題や問題点を解決する能力を積極的に身につけている。	座学や食品実験・調理実習から、食品の扱い方や調理性を体験的に学び日常生活に生かせる。	食品・栄養・献立・衛生面や安全性など総合的な知識を身につけ理解できた。		
B わかる	授業に積極的に取り組んでいる。	食生活の現状を理解し、課題や問題点を解決する能力を身につけている。	座学や食品実験・調理実習から、食品の扱い方や調理性を体験的に学べた。	食品・栄養・献立・衛生面や安全性などの知識を身につけ理解できた。		
C できる	授業への取り組みに積極性が欠けている。	食生活の現状を理解し、課題や問題点を解決する能力が不十分である。	座学や食品実験・調理実習から、食品の扱い方や調理性の学びが不十分である。	食品・栄養・献立・衛生面や安全性など総合的な知識が不十分である。		
D	A、B、C いずれにも該当しない。	A、B、C いずれにも該当しない。	A、B、C いずれにも該当しない。	A、B、C いずれにも該当しない。		
具体的改善策	・プリントの提出 ・取り組み姿勢・態度の改善	・プリント（レポート）提出	・実習活動での努力・改善	・考査の点数を上げる ・家庭学習をする		
評価基準	（２０点） A：２０点　～　１４点 B：１３点　～　　７点 C：　６点　～　　１点	（２０点） A：２０点　～　１４点 B：１３点　～　　７点 C：　６点　～　　１点	（２０点） A：２０点　～　１４点 B：１３点　～　　７点 C：　６点　～　　１点	（４０点） A：　４０点　～　２８点 B：　２７点　～　１３点 C：　１２点　～　　１点		
	何で評価するか ・プリント ・取り組み姿勢・態度（座学）	何で評価するか ・プリント（レポート） ・考察・感想の記入	何で評価するか ・実習活動 ・実技テスト ・取り組み姿勢・態度（実技）	何で評価するか ・食物調理検定 ・単元テスト ・小テスト		

【学習計画】

月	単元	学習の目標【評価の観点：評価方法】	自己評価	実際評価
4	1章1節 食生活と健康	◎前期の目標 ・食事の意義と役割について学び、食生活を身近に感じることができる。 【①：ワークシート】 ・現代の食生活の現状を理解し、食をとりまく問題点を考えることができる。 【②：ワークシート】		
5	4章1節 調理とおいしさ	・何のために調理するか理解し、栄養・安全面・健康面などを考え、調理に生かすことができる。 【①：ワークシート】		

月	単元	学習の目標【評価の観点：評価方法】	自己評価	実際評価
6	4章2節 調理操作	・調理に必要な基本的な技術を身につけ、正しい調理の操作ができる。 【③④：検定実技練習】		
		・真剣に実技試験練習、筆記試験対策や検定に取り組むことができる。 【③・④：検定対策の取り組み・食物技術検定】		
	【食物技術検定】	🔄振り返り【①：前期中間までの授業】		
	2章1節 栄養素のはたらき と食事計画	・栄養素の働きを学び、体内での働きや代謝の仕方を理解することができる。【⑩：ワークシート】		
		・五大栄養素の特徴や働きを理解し、栄養のバランスを考えることができる。【②・③：ワークシート・実験】		
		・ライフステージと栄養計画を理解し、健康な栄養バランスを考えることができる。【②・③：ワークシート】		
7	1章2節 食をとりまく現状	・栄養摂取やライフスタイルの変化による食をとりまく現状を知り、これからの食生活の在り方を考えることができる。【①：ワークシート】		
8	3章1節～4節 食品の特徴・表示・安全	・食品の衛生と安全について理解し、食品を衛生的に取り扱うことができる。 【①：ワークシート】		
9	7章 食育	・食品の特徴と性質を理解し、調理操作による成分の変化についての知識・技術を習得することができる。【②・③：ワークシート・実験】		
	5章1節 料理様式とテーブル コーディネート	・西洋料理の料理様式と献立の特徴を知ることができる。【①：ワークシート】		
		・西洋料理の基本的な調理方法を取得することができる。 【③・④：調理実習、レポート】		
		・日本料理の料理様式と献立の特徴を知ることができる。【①：ワークシート】		
		・日本料理の基本的な調理方法を取得することができる。 【③・④：調理実習、レポート】		
		🔄振り返り【①：前期期末までの授業】		
10		🔄後期の目標		
		・中国料理の料理様式と献立の特徴を知ることができる。【①：ワークシート】		
		・中国料理の基本的な調理方法を取得することができる。【③・④：調理実習、レポート】		
11		・和風・洋風・中国風のテーブルコーディネートの基本を知ることができる。【⑩・⑪：ワークシート】		
		・食事のテーマを考え、献立に合わせた適切なテーブルコーディネートを提案することができる。【②・③：レポート・調理実習】		
12	6章1節 フードデザイン 実習	・供応食・行事食等の季節のイベントに合った料理の基本を知ることができる。【⑩・⑪：調理実習・レポート】		
		🔄振り返り【①：後期中間までの授業】		
1		・近年の食の傾向を踏まえたオリジナル料理を実践することで、食事をよりよくするための工夫ができる。【②・③：レポート・実習】		
		🔄振り返り【①：学年末までの授業】		

🔄 最終評価（自己評価／実際評価）

① 関心・意欲・態度		② 思考・判断・表現		③ 技能		④ 知識・理解	