

教科(科目)	家庭科（フードデザイン）	単位数	2単位	学年(コース)	3学年（各コース共通）
使用教科書	教育図書「フードデザイン cooking&arrangement」				
副教材等	教育図書「フードデザイン 準拠ワークノート」				

1. グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

○グラデュエーション・ポリシー（育成を目指す資質・能力に関する方針）
～卒業までにこのような資質・能力を育みます～ ①主体的に課題を見つける感覚を養い、自ら学び、解決策を創造する資質・能力と産業社会で求められる倫理観と規範意識を育成します。 ②生涯にわたって学び続ける意欲を養い、新たな産業に柔軟に対応する自己指導力を育成します。 ③国際的視野に立って考える姿勢を養い、地域の発展と豊かな暮らしに貢献するために必要な思考力、発想力を育成します。
○カリキュラム・ポリシー（教育課程の編成及び実施に関する方針）
～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～ ①共通教科の学びを強化して、基礎学力の定着を図ります。 ②工業高校で学ぶ基本的な知識や技術を習得し、課題研究や新しい IT 技術について、主体的な学び方と実践する場を設定します。 ③将来、国内・国際社会で活躍するために必要なコミュニケーション能力や英語力の向上を図り、多様な価値観を持つ仲間との協働的学習を行います。

2. 学習目標

・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、自身の食生活をよりよくするための態度と実践力を身につけることを目指す。

3. 指導の重点

・基礎・基本の習得 基本的な調理の知識・技術が実習を通して得られるように指導する。 ・実践力の定着、グループワーク・発表・まとめ・反省などの学習を通して工夫改善する能力と実践力が身につくよう指導する。

4 評価の観点の趣旨

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
・調理や食品の安全性について理解し、適切な判断ができ、自ら課題を見つけ、その解決に向けた取り組みができています。	調理や食品の安全性について理解し、適切な判断ができ、自ら課題を見つけ、その解決に向けた取り組みができています。	食事を総合的にデザインすることに関心を持ち、意欲的に取り組んでいる。

5 評価方法

評価方法	各観点における評価方法は次のとおりです。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	・学習活動での取り組み ・課題内容や提出状況 ・定期考査 ・小テスト	・学習活動での取り組み ・課題内容や提出状況 ・定期考査 ・小テスト ・発表	・学習活動での取り組み ・授業中の発言 ・課題内容や提出状況
	内容のまとまりごとに、各観点「A：十分満足できる」、「B：おおむね満足できる」、「C：努力を要する」で評価します。内容のまとまりごとの評価規準は授業で説明します。		

4. 学習計画

月	単元名・教材	主な学習領域	学習活動(指導内容)	時間	評価方法
4	第1章 健康と食生活	・オリエンテーション ・食事の意義と役割 ・食を取り巻く現状	・自身の食生活を振り返ります。 ・食の外部化・社会化、食料自給率などに関する「現代の食生活」の特徴について理解し、自身の食生活を見直します。	1	・授業態度 ・学習活動 ・課題、提出物 ・小テスト ・定期考査 ・発表
5	第4章 調理実習	・調理実習 ・栄養素のはたらき			
6	第2章 栄養素・食品 の特徴	・健康に必要な栄養素① ・消化吸収のしくみ	・栄養素の特徴と消化・吸収の仕組みについて学び、食事をバランスよく摂取する重要性について理解できるようにします。	25	
7	第3章 調理と献立 第4章 調理実習	・調理の基本① ・調理実習	・基本的な調理の知識と調理技術の習得を目指します。		
9	第2章 栄養素・食品の 特徴	・健康に必要な栄養素② ・食品の特徴 ・食品の加工 ・食品の選択と取り扱い	・食品の特徴と安全性について理解し、食品を選択する力を養います。	7	・授業態度 ・学習活動 ・課題、提出物 ・小テスト ・定期考査 ・発表
10				19	
11	第3章 調理と献立	・調理の基本② ・献立作成 ・調理実習	・調理の基本を理解し、お弁当の献立作成を通じて、自身の食生活をよりよく改善するための実践力を身につけます。また、献立に適したテーブルコーディネートを考えることができますようにします。		
12	第4章 調理実習	・テーブルコーディネート ・ランチョンマット作成			
1	第3章 調理と献立 第4章 調理実習 第5章 豊かな食生活 をつくる	・様式別の献立と調理・食卓作法 ・調理実習 ・食育の意義	・テーブルマナー実習により、食卓作法を身につけるための実践的な学習をします。 ・基本的な調理の知識と調理技術の習得を目指します。 ・食育の大切さを再確認し、本年度のまとめをします。	18	・授業態度 ・学習活動 ・課題、提出物 ・小テスト ・定期考査 ・発表
2					

計 70 時間(50 分授業)

7. 課題・提出物等

- ・単元ごとに理解力確認のための小テストを行う。
- ・各単元の基本となる技術に関する課題を与えて、提出させる。

8. 担当者からの一言

- ・生活に活かすことのできる知識と技能を身につけることを目標としています。
- ・実習の多い授業なので、他の生徒との関わりからコミュニケーション能力を高められるよう、積極的に授業に参加してください。