

教科名：家庭

【 3学年 フードデザイン 】 ルーブリック評価表

観 点	内容のまとめ	評価規準	評価基準			評価方法
			A	B	C	
知識・技能	ア. 健康と食生活 イ. フードデザインの構成要素 ウ. フードデザイン実習 エ. 食育と食育推進活動	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる高度な技術を習得している。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を概ね習得している。	定期考査 実習・実技テスト 課題 ポスター発表
思考・判断・表現	ア. 健康と食生活 イ. フードデザインの構成要素 ウ. フードデザイン実習 エ. 食育と食育推進活動	多面的に食生活の現状を捉え、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせて豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	多面的に食生活の現状を捉え、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせて豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。	多面的に食生活の現状を捉え、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせて豊かな食生活を創造することによって、課題を解決しようとする。	定期考査 実習 課題 ポスター発表
主体的に学習に取り組む態度	ア. 健康と食生活 イ. フードデザインの構成要素 ウ. フードデザイン実習 エ. 食育と食育推進活動	・人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。 ・習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。	・人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を常に持ち、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、高度な技術・知識と共に主体的に計画・実践することができる。 ・習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。	・人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。 ・習得した知識や技術を家庭や地域で活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。	・人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、他と協力しながら計画・実践することができる。 ・習得した知識や技術を家庭や地域で活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組もうとしている。	授業への取り組み 実習・実技 課題 ポスター発表