

科 目 名		食文化	単 位 数	2 単位	学科・学年	食品ビジネス科 3 年 A 専門コース			
使用教科書		食文化概論 (全国調理師養成施設協会)			副教材等				
目 標		家庭生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食文化の伝承と創造を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (1) 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。 (2) 食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造を担う職業人として 理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的にかつ協働的に取り組む態度を養う。							
学 習 評 価		○ 次の三つの観点に基づき、学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に 5 段階の評定に総括します。							
		①知識・技能		食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて興味関心があり、必要な要素を相互的に理解し、関連する技術を身につけている。					
		②思考・判断・表現		食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造の担い手として、合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。					
		③主体的に学習に取り組む態度		食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造を主体的にかつ協働的に取り組み、家庭や地域で活用しようとしている。					
				評価方法\観点		①	②	③	
				学習状況観察		—	—	◎	自己評価の実施
				ワークシート(ノート)		○	○	◎	
				実習の記録・実験結果		○	○	○	実験・レポート
				ペーパーテスト		○	◎	—	定期考査
				※表中の◎は観点の中でより重視するところです。					
履 修 上 意 の 注 意		○授業は板書、プリント等を使用するのでノートやファイルを用意すること。 ○実習後は、直ちに記録用紙に記入し、提出すること。							
学期	月	学 習 内 容		時数	学 習 の ね ら い		学習活動（評価方法）		
1 学期	4	第1章 食と文化 1 食文化の成り立ち 2 多様な食文化 3 食文化の共通化と国際化		5 5 5	○食文化伝承の重要性を理解するために、グローバルな視野の中で食文化とは何なのか、食文化の多様な展開、異文化交流による食文化の変化について考える。		ワークシート		
	5	第2章 日本の食文化 1 日本の食文化史		5 1	○日本の食文化の変遷をたどり、現代の食環境、未来の食生活、各地の郷土料理について学ぶ。		ワークシート (自己評価、学習状況観察 提出物、定期考査		
	6	2 日本料理の食文化 実習：懐石料理		4 2			実習の記録		
		実習：懐石料理		2			実習の記録		

	7	3 現代の食生活と未来の食文化	4 1		(自己評価、学習状況観察、 提出物、定期考査)
2 学 期	9	4 行事食と郷土料理 高知県の食文化 実習：郷土料理	5 2 2	○高知県に伝わる行事、伝 統料理、地域の食材につい て知り、その調理法を学 び、各自工夫して新たな料 理を考え作る。	実習の記録
	10	第3章 世界の料理と食文化 1 西洋料理の食文化	4 1	○世界の料理の変遷、特 徴、調理法、食事作法につ いて実習をしながら学ぶ。	ワークシート (自己評価、学習状況観察、 提出物、定期考査)
	11	実習：フランス料理 イタリア料理	2 2		実習の記録
	12	2 中国料理の食文化 実習：中国料理 点心	4 2 2 1		ワークシート 実習の記録 (自己評価、学習状況観察、 提出物、定期考査)
	1	3 その他の国の料理の食文化 実習：韓国料理 実習：メキシコ理	4 2 2 1		ワークシート 実習の記録 (自己評価、学習状況観察、 提出物、定期考査)