

科目名	食文化	単位数	2 単位	学科・学年	生活総合科 3年 A 専門コース	
使用教科書	食文化概論			副教材等		
学習目標	食文化の成り立ちや、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を学び、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を身につけます。					
学習評価	○次の四つの観点に基づき、学習内容のまとめり（定期考査までを学習のひとまとめり）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関心・意欲・態度	食文化の変遷と文化、郷土料理などに興味関心があり、食文化伝承に意欲をもって取り組む態度があるかをみます。班活動に協力して取り組んでいるかどうか。				
	②思考・判断・表現	食文化の変遷を理解し、伝統ある郷土料理や世界の料理を伝承し、さらに現代生活の中に工夫して発展応用できる能力をみます。				
	③技能	郷土料理や世界の料理をすることにより、伝統的な調理法、食卓作法が身についたかどうかをみます。				
	④知識・理解	食文化の変遷、伝統ある郷土料理や世界の料理について理解できたかどうかをみます。				
		評価方法\観点	①	②	③	④
		学習状況観察	◎	○	◎	—
ワークシート		○	◎	—	◎	学習ファイルの使用
発表		◎	○	◎	○	模造紙の使用
実習の記録		○	◎	◎	○	
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	1. 食と文化 1. 食文化の成り立ち	3	○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ます。 ○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びます。 ○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ります。	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化と自然環境や宗教との関連の調査 ・世界の食料事情調査 ・中間考査 ・高知県の郷土料理調査 ・実習の記録 ・自己評価 ・ノートの提出 ・期末考査
	5	2. 多様な食文化 3. 食文化の共通化と国際化	4		
		2. 日本の食文化 1. 日本の食文化史	4		
		(中間考査)	1		
	6	2. 現代の食環境 3. 日本の食生活と食文化	6 6		
	7	4. 高知県の食文化 実習：郷土料理	6		
		(期末考査)	1		
2 学 期	9	3. 世界の料理と食文化 1. 日本料理の食文化 実習：懐石料理 精進料理	12	○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びます。 ○今までに調理したことのない料理に挑戦して、異文化の食事を経験をします。	<ul style="list-style-type: none"> ・実習の記録 ・中間考査 ・実習の記録 ・自己評価 ・ノートの提出 ・期末考査
	10	(中間考査)	1		
	11	2. 西洋料理の食文化 実習：スペイン・ポルトガル料理	8		
		3. 中国料理の食文化 実習：点心	4		
	12	(期末考査)	1		
3 学 期	1	4. エスニック料理の食文化 実習：韓国料理 ベトナム料理 タイ料理 インド料理	4		<ul style="list-style-type: none"> ・実習の記録 ・自己評価 ・ノートの提出
		5. 中南米料理 実習：メキシコ料理	4		
		(卒業試験)	1		