※令和３年度以前入学生用

学校番号	1016

令和５年度　家庭科

教科	専門家庭	科目	食文化	単位数	２単位	年次	３年
使用教科書	なし						
副教材等	基礎から学ぶビジュアルクッキング						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇日本や世界の食文化について関心を持ち、積極的に取り組みましょう。
・日本と世界の食文化を通して、食と食文化の多様性を理解します。
・異なる食文化に対して寛容で受容的な姿勢を身につけます。
・実習を取り入れた授業で、食文化を伝承、創造できる能力と実践的な態度を身につけます。
　実習には意欲的に取り組みましょう

２　学習の到達目標

食生活の成り立ち、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。

３　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	日本の食文化や世界の食文化に興味をもち、その知識や技術の獲得に真剣に取り組み、素直な態度で授業に臨む。班活動での協力する態度を養う。	日本や世界の食に関する歴史や現代の問題について深く考え、将来の食生活に課題を解決するように、今の食生活から見つめなおす姿勢をみせる。	食に関する技術の獲得に前向きに取り組む。実習では指示通りの活動で技術を向上させる。	日本ならびに世界の食に関する基礎的な知識を身につけている。日常の調理において、食育の効果を高度に実現することができる
評価方法	学習状況の観察 ﾌﾟﾘﾝﾄ・ﾜｰｸｼｰﾄの記述 実習レポート 自己評価　　等	学習状況の観察 ﾌﾟﾘﾝﾄ・ﾜｰｸｼｰﾄの記述 授業中の発言 ﾃﾞｨﾍﾞｰﾄ　　等	学習状況の観察 実習中の態度･協力姿勢 実習での創意･工夫 相互評価･自己評価	学習状況の観察 ﾚﾎﾟｰﾄ ﾃﾞｨﾍﾞｰﾄ 定期考査の結果　等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

※令和３年度以前入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元（題材）の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	日本の食文化　大阪の食文化	・食生活の変遷と文化 ・日本の食文化 日本料理様式の発展 日本の食事ﾏﾅｰ 日常食と行事食 大阪･泉州の食文化 郷土料理 ・調理実習 日本人が作った洋食 大阪･和泉地方の料理	○ ○	○ ○	 ○ ○	○ ○	a：日本の食文化に関心を持って意欲的に取り組もうとしている。 ｂ： 日本の食生活についての質問に思考を巡らせ、歴史的な判断から、現在の食生活の問題点を考えようとする。 ｃ：調理実習での班活動に参加し、正しい手順で調理作業する。 ｄ：日本の食文化の歴史的背景を理解し、現代の日本人の食の課題を正しく提起する。	授業態度 発表 実習態度 提出物 定期考査
2学期	世界の食文化	・世界の食文化 主食からみた世界の食文化 中国の食文化 ヨーロッパ諸国の食文化（イタリア/フランス） その他の国の食文化（韓国/アメリカ/インド等） ・調理実習 中国料理 西洋料理 韓国料理	○	○	 ○ ○ ○ ○	○	a：世界各国の食文化に関心を持って意欲的に取り組もうとしている。 ｂ： 世界各国の食生活について、知識を深めた上に日本人の食生活との関係を考え、現在の食生活の問題点を考えようとする。 ｃ：調理実習での班活動に参加すし、正しい手順で調理作業する。 ｄ：世界各国の食文化の歴史的背景を理解し、現代の日本の食の課題を正しく提起する。	授業態度 発表 実習態度 提出物 定期考査

※令和３年度以前入学生用

３学期	食文化の伝承	・食生活の国際化 ・調理実習 卒業祝いを日本風に	○	○	 ○	○	a:自らの食生活に関心を持って意欲的に取り組もうとしている。 ｂ： 世界の人々の食生活を総合的に考え、今後の食料の問題・栄養摂取面での問題をｸﾞﾛｰﾊﾞﾙな視点で考えようとする。 ｃ：調理実習での班活動に参加すし、正しい手順で調理作業する。 ｄ：現代の食のありかた全般を理解し、現代の世界全体の食の課題を正しく提起する。自らの食生活を課題を理解する。	授業態度 発表 実習態度 提出物 学年末考査

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　b:思考・判断・表現
c:技能　d:知識・理解