※令和３年度以前入学生用

学校番号	１２０５

令和５年度　家庭科

教科	家庭科	科目	食文化	単位数	１単位	年次	３年次
使用教科書	特になし						
副教材等	ＤＶＤなどの映像教材						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・世界の食文化の多様性について調理実習等を通して考え、理解を深めます。
・実践的・体験的な学習を通して、科学的な理解に基づいた確かな調理技術を身に付けましょう。
・学んだことを日本の食文化や現代の食環境の向上に活かし、よりよい生活をめざしましょう。

２　学習の到達目標

日本と世界の食文化に関する知識と技能を習得させ、食生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。食文化の伝承と創造に寄与する能力や態度を養う。

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	食文化への関心を持ち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。現代の食環境に関わる課題解決を図ろうとする。	食文化について、自分なりの考えをまとめ、食生活の充実向上を図るための課題を見いだし、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	調理実習を通じて調理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	人の一生と食生活との関連、食生活に関する基礎的・基本的な知識、日本の食文化やその変遷についての知識が身についている。
評価方法	出席状況 調理室における態度 調理器具の扱い 受講態度 レポート	調理器具の活用 受講態度 レポート	調理器具の活用 食材の扱い方 実習方法 受講態度 レポート	調理器具の活用 食材の扱い方 実習方法 受講態度 レポート

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		
後期	オリエンテーション	食文化とは 食文化の形成、衛生法規の知識、調理施設の知識、 食文化と調理師の役割	○		○	○	a:食文化について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:よりよい食文化を創造するための課題を見いだし、その解決をめざし、何ができるか考え、工夫している。 c:世界の多様な食文化について理解を深めるため、情報を収集・整理する技術を身に付けている。 d:多様な食文化と共生社会について理解し、生涯を通して食生活が果たす役割を認識するための知識を身に付けている。	調理室における態度 調理器具の活用 食材の扱い方 調理の取り組み
	調理の実習	西洋料理（仏料理）、西洋料理の特徴、調理器具の知識	○	○	○			
		日本料理、日本料理の特徴、伝統料理と郷土料理、調理器具の知識	○	○	○			
		製パン実習、製パン器具の知識、食の伝播と変容（パンとごはん）	○	○	○			
		製菓実習「食文化の伝承」	○	○	○			
		カフェ実習「食文化の創造」		○		○		

※　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

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。