※令和3年度以前入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　食物文化　　科

教科	専門・家庭	科目	公衆衛生Ⅱ	単位数	2　単位	年次	3　年次
使用教科書	調理師養成教育全書　食生活と健康						
副教材等	自作プリント						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

食と健康・地球環境は切っても切り離せない重要なものであることをしっかり理解し、社会科的な要素も入るので幅広く捉える目線を持って臨んで欲しい。

2　学習の到達目標

健康を担う食品を扱う者として最低限の食品表示を理解し、日常生活の中で活用できる力を養う。
食を担うものとして食育とは何かを総合的に考え、実行できる力をつける。
実際的な問題として職場での労働災害、職業病の知識を身につける。
また、食品ロスの問題などから地球環境を幅広く考える力を養う。

3　学習評価（評価基準と評価方法）

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	食と健康・生きる事は切っても切り離せないことを再認識し食に携わる人間としていかに食育や労働災害・公害（環境汚染）に関わっていくのかを主観的に考える意欲はあるか。 授業を受ける姿勢であるか。	食品の問題、環境汚染、そこから発生する可能性のある感染症などを日本だけでなく世界規模で考える。 自分の身近な（実習先やアルバイト先）現場での災害（インシデント）などの事例を調べどうすれば防げるか具体的に考察する。	食（食品）に関する諺から日本人と食の関係性を考察し、次世代（幼児）にどう伝えるか案を練り実際のパフォーマンスをどう組み立てるか。 調理師として健康づくりプロジェクトなどを自分なりに計画する。	授業内容を正しく理解しているか。 基礎知識として覚える必要のあるものを覚えているか。
評価方法	・授業への取り組み態度 ・レポート期限	・試験 ・提出物	・提出物	・試験

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	健康づくり	・健康づくり対策 ・心の健康づくり	○		○	○	a:授業態度と提出物の期限を守れているか b:提出物の内容と授業での反応、答弁など c:提出物の内容 d:試験結果(点数)	試験 授業態度
1	調理師と食育	・食育とは ・食育における調理師の役割	○		○	○	a:授業態度と提出物の期限を守れているか b:提出物の内容と授業での反応、答弁など c:提出物の内容 d:試験結果(点数)	試験 授業態度
2	労働と健康	・労働と健康 ・調理師の職場環境	○	○		○	a:授業態度と提出物の期限を守れているか b:提出物の内容と授業での反応、答弁など c:提出物の内容 d:試験結果(点数)	試験 提出物 授業態度
2	環境と健康	・生活環境 ・環境条件 ・環境汚染とその対策	○		○	○	a:授業態度と提出物の期限を守れているか b:提出物の内容と授業での反応、答弁など c:提出物の内容 d:試験結果(点数)	試験 授業態度
3	感染症と健康	・感染症とその類型 ・我が国の予防対策	○	○		○	a:授業態度と提出物の期限を守れているか b:提出物の内容と授業での反応、答弁など c:提出物の内容 d:試験結果(点数)	試験 提出物 授業態度

※ 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

※ 年間指導計画(例)作成上の留意点

・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○をつけている。