※令和4年度以降入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　食物文化　　科

教科	専門・家庭	科目	食文化	単位数	1　単位	年次	1　年次
使用教科書	新調理師養成教育全書　調理論と食文化概論						
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）

授業は教科書中心で進みますが、初めは教科書にない部分をプリントで補う予定です。
自分に関連のある地域の郷土料理やその謂れなどは自分調べたり、身近な大人に聞いて調べてみましょう。

2　学習の到達目標

(1)主な日本料理の種類や、郷土料理、行事食などの謂れを知る。
(2)日本料理の変遷を理解し、これからの食について考察できるようになる。
(3)食文化とはどのようなものかを理解し、主体的に他の国の料理、作法も尊重できるようになる。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	授業内容を正しく理解できているか。 基礎知識として覚える必要のあるものを覚えているか。 提出物が分かりやすく記述できているか。	調理師を目指すに当たって、文化の違いを理解し、他者を尊重し、これからの日本の食のあり方について考察できているか。	食文化を理解する意欲はあるか。 主体的に授業に取り組む姿勢であるか。

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4年度以降入学生用

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知 (a)	思 (b)	主 (c)
1	食と文化	食文化の成り立ち 多様な食文化 食文化の共通化と国際化	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度
	日本の食文化	日本の食文化史 (原始～現代)	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度
2	日本の食文化	日本料理の食文化 (特徴、様式、食事作法)	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度
	日本の食文化 現代の食生活と未来の食文化	行事食と郷土料理 (食文化の地域性、行事食、郷土料理) 食生活の現状	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度
3	世界の料理と食文化	西洋料理の食文化	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度
	世界の料理と食文化	中国料理の食文化 その他の国の料理の食文化	a:試験結果(点数)提出物内容 b:提出物の内容と授業での反応、答弁 c:振り返り・ワークシートの内容と授業態度	試験	提出物	振り返り・ワークシート授業態度

※　表中の観点について　　a:知識・技術　　b:思考・判断・表現　　c:主体的に学習に取り組む態度