

教科	科目名	学年	単位数	必修 選択
家庭	食文化	2	2	選択

＊理系・教志コース生徒以外の選択科目

教材費・実習費等
年間の実習費：4,000 円程度

到達目標	食に関する基礎的な知識と技術を総合的に習得し、地域の食文化に目を向けて、食生活を改善するとともに、食育の充実発展に寄与できる能力と実践的な態度を育てる。
-------------	--

年間スケジュール

期間	単元・項目名・実施内容など	受講に対してのアドバイスなど	備考
1 学期 中間	① 食生活と健康 ② 栄養素・食品衛生 調理実習	・食を取り巻く現状を理解し、食事の意義と役割を考え、健康的で安全な食生活や実習が営めるようにする。	・自分や家族の健康的な食生活について考えるようにする。
1 学期 期末	③ 食品と地産地消 調理実習 ホームプロジェクト（調べ学習）	・調理実習を通して食品や食材の特徴や、地域の食文化を理解し、基礎的な技術を身につける。 ・ホームプロジェクトは地域の特産物について研究する。	・栄養や食品を理解し、調理実習で学んだ知識や技術を生かせるようにする。
2 学期 中間	ホームプロジェクトの発表と評価 ④ 料理様式とテーブルコーディネート 調理実習	・発表を通して地産地消を理解し、日本の食文化を考える。 ・料理様式によるマナーの違いやテーブルコーディネートの方法を学び、食生活の知識を深める。	・料理様式や、テーブルコーディネートの手法を生かして、食生活を豊かにする工夫が出来る。
2 学期 期末	⑤ フードデザイン実習 調理実習	・学んだ知識を生かし、実習が行えるとともに、健康的で安全な食生活を営むための献立作成ができるようにする。	・作成した献立に沿った実習を行い、生活に生かすことが出来る。
学 年 末	⑥ 食育 食育と食文化	・家庭や地域における食育の意義と、推進するために必要なことを考える。	・食育の必要性を考え、地域や家庭で実践するために何ができるか考え実践できるようにする。

評価方法と評価のポイント	実技テストで技術の定着を、発表や実習で意欲・態度を評価する。グループでの協力、自己評価、プリント、課題等の提出状況も考慮する。
---------------------	---

教科からのアドバイス	教科で学んだことを家庭で予習・復習し、自分のものとする。特に食物実習は練習により上達するので家庭学習を行うこと。家庭で日常食の献立を作成し、調理を継続的に行うなど食生活の基礎が実践できるようにする。
-------------------	---