

対象クラス	第2学年 生活デザイン科選択者	単位数	3
使用教科書	食文化概論(公益社団法人全国調理師養成施設協会)		
使用副教材	生活学Navi(実教出版)		

「食文化」とはこんな科目です。  
 グローバル化に対応して、食と食文化の多様性を理解し、食文化を伝承し新たな食文化の創造を目指し、食育を推進することができる力を養います。食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について理解を深め、調理実習等を通して食文化の伝承と創造に必要な技術を身に付けます。

科目の到達目標(目標とする検定等)  
 ・食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて理解するとともに、関連する調理技術を身に付ける。  
 ・食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、課題を解決する力を養う。  
 ・日本や世界の食文化の伝承に関する課題を発見し、その解決に向けて考える力を養う。

評価の観点	割合	評価規準・評価内容	評価の場面・方法等
知識・技能(技術)	4	・食文化の成り立ちや、食生活の変遷について様々な要因と関連付けて理解しているか。 ・食文化の伝承と創造に必要な調理技術が身に付いているか。	・定期考査 ・提出物 ・実習作品 ・実習への取組 ・実習ノート
思考・判断・表現	3	・食文化を伝承、創造し、より豊かな食生活を実現するために課題を解決しようとしているか。	・提出物・定期考査 ・授業態度
主体的に学習に取り組む態度	3	・日本や世界の食文化に関心を持ち、健全な食生活の実現を図ることを目指し意欲的に取り組んでいるか。	・授業態度 ・実習ノート ・実習への取組 ・提出物

学習計画(どのような内容を、どのような時期に学ぶのか)

	単元名	学習内容	学習活動のねらい
前期中間	1章 食と文化 【前期中間考査】	オリエンテーション ・食文化の成り立ち ・多様な食文化 ＜第1・2・3回調理実習＞	・日本や諸外国の食文化の成り立ちの要因を理解する。 ・食文化と気候や風土、宗教、風俗等の関わりを理解し、食文化を取り巻く現状と課題について考える。 ・日本料理の基本的な調理技術を身に付ける。
前期期末	1章 食と文化 2章 日本の食文化 【前期期末考査】	・食文化の共通化と国際化 ・日本の食文化史 ・日本料理の食文化 ＜第1回調理講習会＞ ＜第4・5回調理実習＞ ＜料理コンクール参加＞	・日本の食生活の変遷や各時代の特徴を理解する。 ・近年の日本における食生活の変化について理解する。 ・日本料理の基本的な調理技術を身に付ける。 ・料理コンクールに向けて、テーマに沿った献立を考える。
後期中間	2章 日本の食文化 3章 世界の料理と食文化 【後期中間考査】	・行事食と郷土料理 ・現代の食生活と未来の食文化 ・西洋料理の食文化 ＜第2回料理講習会＞ ＜第6・7回調理実習＞	・地域に伝わる郷土料理を通して、地域の特性を生かした食生活を考える。 ・料理様式の流れや特徴、基本的な食事作法等を理解する。 ・西洋料理の歴史、食材、食事作法等の特徴を理解する。 ・西洋料理の基本的な調理技術を身に付ける。
学年末	3章 世界の料理と食文化 【学年末考査】	・中国料理の食文化 ・その他の国の料理の食文化 ＜第8・9・10調理実習＞	・中国料理の歴史、食材料、料理様式や食事作法等の特徴を理解する。 ・中国料理の基本的な調理技術を身に付ける。 ・さまざまな国の料理の歴史、食材料、料理形式等の特徴を理解する。 ・さまざまな国の料理の基本的な調理技術を身に付ける。