

指導と評価の年間計画(食文化)

岐阜県立土岐陵高等学校

科目	食文化	学年	2	指導クラス	食文化選択クラス	
単位数	2	使用教科書	食文化(建帛社)		副教材・問題集等	生活NAvi(実教出版)

1. 科目の目標

- 日本の食生活の変遷、日本の行事食、日本の郷土料理等について知識を体系的・系統的に理解する。
- 食生活と変遷と文化・日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。
- 世界の食文化の特徴、お菓子の特徴等について知識を体系的・系統的に理解する。
- 日本の行事食、世界の食、お菓子等についての基本的な調理実習を通して、基本的な調理技術を身に付ける。

2. 評価の観点の趣旨

知識・技能(技術) a	思考・判断・表現 b	主体的に学習に取り組む態度 c
日本の食生活の変遷、日本の行事食、日本の郷土料理、世界の食文化、お菓子の特徴等、食文化に必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。	多面的に食文化を捉えて思考を深め、食文化の特徴について興味・関心を持ち、自分の食生活において、あらゆる食文化の実情に合わせて創造し、より豊かな食生活を探究することができる。	豊かな食文化の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食文化に関する調理実習を通して、基本的な料理を作るところから食べるところまで総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することによって、食文化の発展に他と協働して取り組むことができる。

3. 指導及び評価計画

月	単元	指導項目	予定時間	主な学習活動(指導内容)と到達目標	評価の場面・方法	評価の観点		
						a	b	c
	オリエンテーション	・食文化を学ぶにあたって	1	・一年間の食文化を学び方について理解する。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
4	生活の変遷と文化	・日本料理の変遷	5	・ビデオ「食物の歴史」を視聴して、食物の歴史について理解することができる。 ・日本の食生活について、各時代の特徴を概観し、気候風土、宗教、風俗、習慣とのかかわりを考えとともに、食習慣や食生活の在り方に関心を持つことができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	○
	調理実習	・お菓子の実習(マドレーヌ)	2	・マドレーヌの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
5	生活の変遷と文化	・行事食	6	・行事食については、伝統的な行事に伴う料理や食材料等について、その由来や託された意味などを理解するとともに、伝統的な行事とその食材料の由来や意味を理解することができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	○
	調理実習	・洋風献立(ラトウイユ)	2	・ラトウイユの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
6	生活の変遷と文化	・郷土料理	8	・地域に伝わる郷土料理を知り、食の地域性について理解して、行事食の中にも郷土の特徴があることを理解することができる。 ・自分の地域に伝わる郷土料理に興味を持ち、その特徴について理解することができる。 ・家族や身近な高齢者に地域の郷土料理を聞き、料理法を知ることができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	○
	料理様式の発展	・日本料理	5	・本膳料理、懐石料理、会席料理などの様式についてその歴史的流れや特徴を理解させるとともに、基本的な食事の作法を身につける。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
7	調理実習	・行事食(七夕の料理)	2	・そうめんの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
	菓子の歴史	・菓子の歴史	5	・わが国において菓子がどのように始まり、どのように変化してきたか理解することができる。また食生活に占める菓子など嗜好品の割合は低いが、ゆとりが生じるようになるとその意味が大きくなることを知ることができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
8	調理実習	・行事食(敬老の日の料理)	2	・鶏の丸の作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
	定期考査	・前期期末考査	1	・定期考査をすることでこれまでの学習内容を理解する。	・ペーパーテスト	○	○	
10	調理実習	・お菓子(ロールケーキ)	2	・ロールケーキの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
	世界の食文化	・世界の料理の特徴と文化	4	・世界の食文化圏について、主食、調理方法、宗教等の視点から分類し、地域的な特徴を理解することができる。また食文化圏や料理様式は歴史とかがわって変化していることを理解することができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
11	世界の食文化	・世界の料理の特徴と文化	4	・世界の食文化圏について、主食、調理方法、宗教等の視点から分類し、地域的な特徴を理解することができる。また食文化圏や料理様式は歴史とかがわって変化していることを理解することができる。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
	調理実習	・メキシコ料理(チリカンコン)	2	・チリカンコンの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
12	食事の作法	・食事の作法	4	・食事の作法の始まり、日本の食事のマナー、食事のマナーの実際、箸のマナーについて理解し、正しい食事のマナーが実践できるようにする。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
	調理実習	・行事食(お正月料理)	2	・お雑煮、田づくりの作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
1	飲食店の変遷	・飲食店の歴史	11	・古代・中世・近世・近代・現代の飲食店の特徴について理解する。	・ワークシート ・行動観察	○	○	
	調理実習	・イタリア料理(パスタ料理)	2	・パスタ料理の作り方を理解し、作ることができる。 ・材料、作り方等を実習ノートにまとめる。	・ワークシート ・実習ノート ・行動観察	○	○	○
2	定期考査	・学年末考査	1	・定期考査をすることでこれまでの学習内容を理解する。	・ペーパーテスト	○	○	
3	合計		70					