

食文化

単位数	2 単位	対象学年	3 学年	対象コース・クラス	調理パティシエコース
使用教科書		副教材等	自主教材・オールガイド食品成分表（実教出版）		

1. 学習の到達目標

食文化の成り立ち，日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得する。
食と食文化の多様性を理解し，伝承された食文化をよりよく発展・創造する態度を養う。

2. 到達目標に向けての具体的な取り組み

- ・ 日本の食生活の変遷から，世界の料理の特徴や文化など基本的な知識を身につける。
- ・ 食文化の伝承と創造に寄与する能力を習得し，行事食や郷土料理などの調理実習から実践的な態度を育てる。

3. 学習上のメッセージ

- ・ 新聞・テレビ・雑誌などの食生活情報や健康情報の中から，偏った情報に惑わされずに正しい情報を選択できる判断力を身につけるように学んでください。
- ・ 郷土料理や行事食を実際に家庭でも実践し，食文化を伝承しようとする姿勢を養っていきましょう。

4. 評価の観点・方法（年間の評定）

評価は次の4つの観点から行う。

関心・意欲・態度	日本や世界の食文化に関心があり，各時代の食生活の背景や気候風土・宗教，風俗・習慣との関わりについて考えることができる。
思考・判断・表現	日常食，行事食，郷土料理の文化的，歴史的な側面について考えることができ，調理実習を通して表現することができる。
技能	様々な料理様式について，その流れや特徴を理解できるとともに，基本的な食事の作法を身に付けることができる。
知識・理解	日本や世界の料理の特徴や違いについて理解することができる。

評価は，具体的に次のものを対象とする。

- ①年3回の定期試験（実技試験含む） ②授業中に配付されたプリントやノートの記入と提出
③作品，課題の製作と期限内提出 ④授業への関心・意欲・態度
⑤授業の出席状況 1年間の評定は，年間を通じて総合的に判断して決定する。

5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
1 節 食文化とは	1 食文化の成り立ち	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化がどのようにして成り立ってきたのか理解する。 ・食べる道具や宗教による食物禁忌について知る。
2 節 さまざまな食文化	2 食文化の特徴 実習 1 (食事作法)	
	1 日本の食文化 実習 2 (日本の行事食) 実習 3 (日本の行事食) 実習 4 (日本の行事食) 実習 5 (郷土料理)	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化の特徴, 各時代の食生活の背景について理解し, 実際に調理をすることができる
1 学期期末試験		
2 節 さまざまな食文化	2 西洋の食文化 実習 6 (西洋の郷土料理) 実習 7 (西洋の郷土料理) 実習 8 (西洋の郷土料理)	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋の食文化の特徴, 各時代の食生活の背景について理解し, 実際に調理をすることができる。 ・アジアの食文化の特徴, 各時代の食生活の背景について理解し, 実際に調理をすることができる。
	3 アジアの食文化 実習 9 (アジアの郷土料理) 実習 10 (アジアの郷土料理) 実習 11 (アジアの郷土料理)	
2 学期中間試験		
2 節 さまざまな食文化	4 その他の食文化 実習 12 (メキシコ料理) 実習 13 (ブラジル料理) 実習 14 (トルコ料理) 実習 15 (ロシア料理)	<ul style="list-style-type: none"> ・その他の国の食文化の特徴, 各時代の食生活の背景について理解し, 実際に調理をすることができる。 ・現代の食文化の特徴を知り, 過去の食生活と比べることで, これからの食生活について考えることができる。
3 節 現代の食文化	1 特徴 2 これからの食文化 実習 16 (行事食)	
卒業試験		

