

令和8年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	家庭	科目名	食文化	単位数	2	履修学年・クラス	3C(食物)
担当者	使用教材 食文化概論 (社)全国調理師養成施設協会						
学習目標	○食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。 ○食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決する力を養う。 ○食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						
学習方法	○食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について理解し、食文化の伝承と創造に必要な技術を習得する。 ○食文化の伝承と創造を通して食生活の充実向上を目指し、自ら課題を発見する。 ○日本や世界の食文化に関心をもち、健康増進と食育の推進に協働して取り組む。						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨				
	知	知識・技能(技術)	食文化の成り立ちや日本と世界の食文化、食生活の現状に関する基本的な知識を身に付けている。				
	思	思考・判断・表現	食文化の伝承と創造について思考を深め、適切に判断し、工夫し表現する能力を身に付けている。				
	態	主体的に取り組む態度	日本や世界の食文化に関心をもち、健康増進と食育の推進に協働して取り組む意欲と態度を身に付けている。				
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。							

学期	単元(題材)	学習内容	評価の観点			単元(題材)の評価規準	評価方法
			知	思	態		
前期中間	1 食文化の成り立ち	食文化の成り立ち	○	○	○	[知] 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化、食生活の現状を理解している。 [思] 食生活の変遷や日本の食文化について考え、適切に考えをまとめている。 [態] 食文化の成り立ちや日本の食文化の必要性に関心を持っている。	・授業観察 ・ワークシート ・調査レポート ・考査
	2 日本の食文化	食生活の変遷 日常食 行事食 郷土料理	○	○	○		
前期末	2 日本の食文化	料理様式の発展 本膳料理 懐石料理 会席料理 食生活の現状	○	○	○	[知] 日本の料理様式について理解している。 [思] 日本の料理様式の発展や食生活の現状について思考を深めることができる。 [態] 日本の料理様式の発展や食生活の現状に関心をもち、課題解決について意欲的に考えようとしている。	・授業観察 ・ワークシート ・調査レポート ・考査

後期中間	5 世界の食文化	世界の料理の特徴と文化 西洋料理の特徴 中国料理の特徴 食生活のグローバル化 現代の食生活と未来の食文化	○	○	○	[知] 世界の料理の特徴と文化について知識を身につけている。 [思] 世界の料理の特徴と文化について思考を深めることができる。 [態] 世界の食文化について関心をもち、情報収集に積極的に取り組んでいる。	・授業観察 ・ワークシート ・調査レポート ・考査
後期末	3 食文化の伝承と創造	五節句 食事作法 食文化の伝承	○	○	○	[知] 食文化の伝承と創造や食育について理解している。 [思] 日本の食文化の課題を適切に判断し、食文化の伝承の方法を工夫しまとめている。 [態] 食文化の伝承と創造や食育について関心を持っている。	・授業観察 ・ワークシート ・調査レポート ・考査
	4 食文化と食育	スローフード運動と地産地消 食文化の課題 エコクッキングと食育	○	○	○		