岩手県立盛岡農業高等学校

# 令和7年度 年間指導計画

整理番号 98

A科:動物科学科　B科:植物科学科　C科:食品科学科　D科:人間科学科　E科:環境科学科

| 教 科 | 家庭 | 科 目 | 食文化 | 単位数 | 2 | 学年・学科 | 2学年・D科 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 教科書 | | | 副教材 | | | | |

| | |
|---|---|
| 学習目標 | ○食文化の成り立ちや日本と世界の食文化について知識を身につけます。<br>○食生活の現状から食文化に関する課題を発見することで、実践的な能力と態度を学びます。<br>○食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進と健全な食生活を営むための能力を養います。 |
| 学習方法 | ○視聴覚教材の活用を通して、食文化に関する知識を実践的・体験的に学習します。<br>○食文化を伝承し、主体的に創造することができる態度を身に付けます。<br>○授業課題に対して自ら考え創造する力を育成するため、課題レポートに取り組みます。 |

| 学習評価 | | 評価の観点 | 評価の観点の趣旨 |
|---|---|---|---|
| | a | 知識・技能<br>（専門教科は知識・技術） | 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化が自然環境や宗教、風俗・習慣と関わりながら成り立っていることを理解し、日常生活で活用できる実践的な能力と態度を身につけている。 |
| | b | 思考・判断・表現 | 日本や世界の食文化に関心を持ち、食文化を伝承・創造する過程で生じた食生活の諸課題を見い出し、改善をはかるための手立てを考えることができる。 |
| | c | 主体的に学習に取り組む態度 | 食生活の充実向上を実現するため食生活を文化的な視点からとらえ、食を取り巻く諸課題を解決するための態度を身につけている。 |

| | | 重み付け | 考査 | 考査外 |
|---|---|---|---|---|
| 前期中間 | | 100% | 50% | 50% |
| | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% |
| | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% |
| 前期末 | | 100% | 50% | 50% |
| | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% |
| | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% |
| 後期中間 | | 100% | 50% | 50% |
| | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% |
| | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% |
| 後期末 | | 100% | 50% | 50% |
| | 知識・技能(技術) | 40% | 20% | 20% |
| | 思考・判断・表現 | 30% | 15% | 15% |
| | 主体的に学習に取り組む態度 | 30% | 15% | 15% |

| 学期 | 単元名<br>（題材） | 学習内容<br>（小単元） | 評価の観点 a | 評価の観点 b | 評価の観点 c | 単元の評価規準 | 評価方法 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 前期中間 | ○食と文化<br>①食文化の成り立ち<br>②多様な食文化<br>③食文化の共通化と国際化<br>○日本の食文化<br>①日本の食文化史 | 食文化とは何か<br>自然環境と食文化<br>宗教と食物禁忌<br>食法・調理法などの多様性<br>食の伝播と変容<br>異文化交流による食の国際化<br>世界の食事情<br>原始～現代の食文化史 | ○ | ○ | ○ | a：食文化が自然や宗教、風俗・習慣と関連していることを理解し、日常において実践することができる態度を身につけている。<br>b：食文化を伝承・創造し、健康の保持増進と健全な食生活を実現するための改善点を見い出すことができる。<br>c：食文化の形成要因を理解することで食生活の現状を把握し、問題を解決するために取り組むことができる。 | ・出席状況<br>・ワークシート<br>・行動観察<br>・定期考査 |
| 前期末 | ②日本料理の食文化<br>③行事食と郷土料理<br>④現代の食生活と未来の食文化 | 日本料理の特徴と食事作法<br>食文化の地域性<br>行事食と郷土料理 | ○ | ○ | ○ | a：食文化が自然や宗教、風俗・習慣と関連していることを理解し、日常において実践することができる態度を身につけている。<br>b：食文化を伝承・創造し、健康の保持増進と健全な食生活を実現するための改善点を見い出すことができる。<br>c：食文化の形成要因を理解することで食生活の現状を把握し、問題を解決するために取り組むことができる。 | ・出席状況<br>・ワークシート<br>・行動観察<br>・定期考査 |
| 後期中間 | ○世界の料理と食文化<br>①西洋料理の食文化 | 西洋料理の変遷<br>西洋料理の特徴と食事作法 | ○ | ○ | ○ | a：食文化が自然や宗教、風俗・習慣と関連していることを理解し、日常において実践することができる態度を身につけている。<br>b：食文化を伝承・創造し、健康の保持増進と健全な食生活を実現するための改善点を見い出すことができる。<br>c：食文化の形成要因を理解することで食生活の現状を把握し、問題を解決するために取り組むことができる。 | ・出席状況<br>・ワークシート<br>・行動観察<br>・定期考査 |
| 後期末 | ②日本料理の食文化<br>③中国料理の食文化<br>④その他の国の食文化 | 中国料理の変遷<br>中国料理の特徴と食事作法<br>アジア・中東・中南米の料理と特徴 | ○ | ○ | ○ | a：食文化が自然や宗教、風俗・習慣と関連していることを理解し、日常において実践することができる態度を身につけている。<br>b：食文化を伝承・創造し、健康の保持増進と健全な食生活を実現するための改善点を見い出すことができる。<br>c：食文化の形成要因を理解することで食生活の現状を把握し、問題を解決するために取り組むことができる。 | ・出席状況<br>・ワークシート<br>・行動観察<br>・定期考査 |