

年間授業計画 新様式

瑞穂農芸高等学校 新カリキュラム用

教科 家庭

科目 3年類型 食文化

教科：家庭

科目：3年類型 食文化

単位数：2 単位

対象学年組：第3学年 E組～F組

教科担当者：()

使用教科書：(教育図書「フードデザイン」)

教科 家庭

の目標：

【知識及び技能】世界の様々な国や地域の食生活と文化、その国・地域の家庭料理、調理技術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付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】日本の食文化との違いや課題を発見し、豊かな食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

【学びに向かう力、人間性等】様々な文化との共生、豊かな食生活の実現を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 3年類型 食文化

の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
世界の様々な国や地域の食生活と文化、その国・地域の家庭料理、調理技術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付けるようにする。	日本の食文化との違いや課題を発見し、豊かな食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	様々な文化との共生、豊かな食生活の実現を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1 学 期	歐米・欧州の食文化 【知識及び技能】メキシコの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】メキシコの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】メキシコの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・オリエンテーション メキシコの歴史・構成・特徴について理解する メキシコの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 タコス、ワカモーレの作り方、使用食材を理解する。 調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 メキシコの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 メキシコの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 メキシコの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6
	歐米・欧州の食文化 【知識及び技能】スペインの食文化、イタリアの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】スペインの食文化、イタリアの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】スペインの食文化、イタリアの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・スペインの歴史・構成・特徴について理解する スペインの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 パエリアの作り方、使用食材を理解する。 ・イタリアの歴史・構成・特徴について理解する イタリアの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 パエリアの作り方、使用食材を理解する。 ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 スペインの食文化、イタリアの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 スペインの食文化、イタリアの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 スペインの食文化、イタリアの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8
	歐米・欧州の食文化 【知識及び技能】イギリスの食文化、ドイツの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】イギリスの食文化、ドイツの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】イギリスの食文化、ドイツの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むこと。	・イギリスの歴史・構成・特徴について理解する イギリスの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 スコーン、フィッシュアンドチップスの作り方、使用食材を理解する。 ・ドイツの歴史・構成・特徴について理解する ドイツの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 ソーセージ・ザワークラフトの作り方、使用食材を理解する。 ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 イギリスの食文化、ドイツの食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 イギリスの食文化、ドイツの食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 イギリスの食文化、ドイツの食文化について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8
	定期考査 まとめ			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		2

2 学 期	アジアの食文化 【知識及び技能】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・日本の食文化・郷土料理について理解する 沖縄の食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 ・チャンプルー、シリシリーの作り方、使用食材を理解する。 ・ベトナムの歴史・構成・特徴について理解する ベトナムの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 ・生春巻き、チューの作り方、使用食材を理解する。 ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について理解するとともに、関連する技術を身に付けていく。 【思考力、判断力、表現力等】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 沖縄の食文化、ベトナムの食文化、について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	10
	アジアの食文化 【知識及び技能】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・各国の料理について調べ、実習計画を立て、実践する。 試食を通して料理・味を理解する。 レポート作成・自己評価をする。	【知識及び技能】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 文化祭準備、世界の食文化コンテスト実習について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	10
3 学 期	アジアの食文化 【知識及び技能】 インドの食文化、台湾の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 インドの食文化、台湾の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 インドの食文化、台湾の食文化について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・インドの歴史・構成・特徴について理解する インドの食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 外部講師によるインドカレー講習会を通じて、本場のスパイスや作り方を学ぶ。 ・台湾の歴史・構成・特徴について理解する 台湾の食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 ルーローハン、ネギパイの作り方、使用食材を理解する。 ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 インドの食文化、台湾の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 インドの食文化、台湾の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 インドの食文化、台湾の食文化について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	8
	定期考查 まとめ			○ ○	2
3 学 期	アジアの食文化 【知識及び技能】 韓国の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 韓国の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 韓国の食文化について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・韓国の歴史・構成・特徴について理解する 韓国の食文化を理解し、家庭料理を学ぶ。 ビビンバ、チヂミの作り方、使用食材を理解する。 ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する。	【知識及び技能】 韓国の食文化について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 韓国の食文化について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 韓国の食文化について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	6
	行事食 【知識及び技能】 日本の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 日本の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 日本の行事食について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・行事食について理解する 有名な行事食の歴史、料理を学ぶ ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 日本の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 日本の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 日本の行事食について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	4
3 学 期	行事食 【知識及び技能】 世界の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けること。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決すること。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の行事食について自ら学び、主体のかつ協働的に取り組むこと。	・行事食について理解する 有名な行事食の歴史、料理を学ぶ ・調理実習により、技術を習得し、試食を通して料理・味を理解する	【知識及び技能】 世界の行事食について理解するとともに、関連する技術を身に付けている。 【思考力、判断力、表現力等】 世界の行事食について課題を発見し、合理的かつ創造的に解決している。 【学びに向かう力、人間性等】 世界の行事食について自ら学び、主体のかつ協働的取り組もうとしている。	○ ○ ○	4
	定期考查 まとめ			○ ○	2
				合計 70	