

平成30年度 農業科

教科	農業	科目	食と人間	単位数	2単位	年次	3年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1 担当者からのメッセージ (学習方法等)

- ・農業と食に関する身近な題材を取り上げ、興味関心を持たせ、農業と食を正しく認識させ、現代の食事情について学びます。
- ・農業や食文化は気候風土などの自然環境や宗教、風俗・習慣などがかかわって成り立ってきたことを学びます。
- ・日本と世界の農業と食文化について代表的な内容を例示し、日本の農業や食生活の変遷について各時代の特徴を学び、また、世界の農業や食文化では、おもな食文化圏の特徴や料理様式について学びます。

2 学習の到達目標

食品の加工と利用に必要な知識を習得させ、食品の特性を理解させるとともに、食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化などに関する知識を習得させ農業や食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。

3 学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観 点 の 趣 旨	食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化、農業や食文化の伝承と創造について興味・関心を持ち、課題の探究に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化、農業や食文化の伝承と創造に関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化、農業や食文化の伝承と創造に関する基礎的な技術を身に付け、食と食文化の多様性に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化、農業や食文化の伝承と創造に関する基礎的な知識を身に付け、食と食文化の多様性を理解し、日本と世界の農業や食文化、農業や食文化の伝承と創造の重要性を理解している。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 レポート、発表 自己評価 等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価・相互評価 等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 レポート、発表 自己評価・相互評価 等	学習状況の観察 ノートやプリントの記述 レポート、発表 定期考査の結果等

上に示す観点に基づいて、学習のまとめりにごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4 学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1学期	農業と食文化の成り立ち	気候風土や宗教、風俗・習慣と農業・食文化の成り立ち	○	○	○	○	a: 農業と食文化の成り立ちについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b: 農業と食文化の成り立ちについて、課題を見つけ、その解決をめざして思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 c: 農業と食文化の成り立ちについて、基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d: 農業と食文化の成り立ちについて理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート プリント レポート 定期考査
1学期	日本の農業と食文化	日本の農業と食生活の変遷 農業と日常食、行事食、郷土料理 日本の料理様式の発達 ・大饗料理 ・精進料理 ・本膳料理 ・懐石料理 ・会席料理など	○	○	○	○	a: 日本の農業と食文化について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b: 日本の農業と食文化について、課題を見つけ、その解決をめざして思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 c: 日本の農業と食文化について、基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d: 日本の農業と食文化について理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート プリント レポート 定期考査
2学期	世界の農業と食文化	世界の農業と料理様式の特徴と文化 中国の料理 欧米の料理 エスニック料理 その他	○	○	○	○	a: 世界の農業と食文化について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b: 世界の農業と食文化について、課題を見つけ、その解決をめざして思考を深め、判断・表現する姿が見られる。 c: 世界の農業と食文化について、基礎的な技術を身に付け、その技術を活用している。 d: 世界の農業と食文化について理解し、基礎的な知識を身に付けている。	授業観察 ノート プリント レポート 定期考査

