

科目名	食文化			単位数	2 単位
学科名	生物生産科	学 年	2 学年	予定時数	70 時間
1 学習目標					
食文化の成り立ち、日本の特に上伊那地方の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。また、日本と世界の食文化のかかわりを探求し、食文化の新たな創造を目指すことを目標とする。					
2 指導の重点					
上伊那地方の畜農産物の特徴や歴史と現状を踏まえ、実習・レポート作成・研究発表など行うことで食文化を体験的に学ぶ。					
3、学 習 内 容					
【1 学期】	(1) 食文化の成り立ち (2) 日本の食文化 食生活の変遷 原始・古代・中世・近世・近代・現代 日常食・行事食・郷土料理				20 時間
【2 学期】	上伊那地方の食文化 料理様式の発展 食文化の現状と未来 (3) 世界の食文化 世界の料理の特徴と文化 食生活の国際化				30 時間
【3 学期】	(4) 食文化の伝承と創造 (5) 食事のマナー				20 時間
教科書					
副教材	「食文化概論」全国調理師養成施設協会編 フード&クッキング (実教出版)				
備 考	調理実習の実施				

評 価 基 準				
評価項目・対象	知識・技能	思考力・判断力・表現力	学びに向かう力	評価比重
学 習 姿 勢			◎	20%
実 習	○	◎	○	30%
製 作 物	◎	○		20%
定 期 考 査	◎	○		30%
評価の重点	実習やグループワークへの参加やまとめレポートの内容を重視し評価する。			

科目名	食文化			単位数	2 単位
学科名	アグリデザイン科アグリコース	学 年	3 学年	予定時数	70 時間
1 学習目標					
食文化の成り立ち、日本の特に上伊那地方の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。また、日本と世界の食文化のかかわりを探求し、食文化の新たな創造を目指すことを目標とする。					
2 指導の重点					
上伊那地方の畜農産物の特徴や歴史と現状を踏まえ、実習・レポート作成・研究発表など行うことで食文化を体験的に学ぶ。					
3、学 習 内 容					
【1学期】	(1) 食文化の成り立ち (2) 日本の食文化 食生活の変遷 原始・古代・中世・近世・近代・現代 日常食・行事食・郷土料理				20時間
【2学期】	上伊那地方の食文化 料理様式の発展 食文化の現状と未来 (3) 世界の食文化 世界の料理の特徴と文化 食生活の国際化				30時間
【3学期】	(4) 食文化の伝承と創造 (5) 食事のマナー				20時間
教科書					
副教材	「食文化概論」全国調理師養成施設協会編 フード&クッキング (実教出版)				
備 考	調理実習の実施				

評 価 基 準				
評価項目・対象	知識・技能	思考力・判断力・表現力	学びに向かう力	評価比重
学 習 姿 勢			◎	20%
実 習	○	◎	○	30%
製 作 物	◎	○		20%
定 期 考 査	◎	○		30%
評価の重点	実習やグループワークへの参加やまとめレポートの内容を重視し評価する。			