

教科		調理栄養		科目	生活産業 基礎	単位数	1 単位
学年	3 年	科	調理栄養科		専攻・コース		
教科書		生活産業基礎（実教出版）			副教材		
学習到達目標		生活と産業とのかかわりについて理解させ、生活関連分野の職業への関心を高めるとともに、必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を育てる。					
評価の観点		生活と産業とのかかわりや生活産業と職業に関する学習を通して専門科目の学習に向けてより意欲を高め、卒業後の進路について思考を深める。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標			備考
前	4	【総合調理実習について】		<ul style="list-style-type: none"> <li>・グループごとに献立作成</li> <li>・調理マニュアル、オペレーションマニュアルを作成し、実習計画を立てる。</li> </ul>			
	5	【食生活の変化と生活産業のかかわり】 ・わが国の食生活の変化		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関する意識や価値観の多様化、外食の増加などの実態を把握する。</li> </ul>			
	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・現状の食生活とその課題</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・現代の食生活の傾向を把握し、食の外部化や洋風化、多様化などが社会にどのような影響を与えているか考える。</li> </ul>			
期	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品産業の発展</li> <li>・しらうめ祭に向けて</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品産業の種類と役割を理解し、社会の変化に伴う産業の変化について考える。</li> <li>・しらうめ祭の食堂運営計画を立て、運営する立場から販売やサービス方法などを企画する</li> </ul>			
	8						
	9	【食生活関連産業】 ・食品製造業 ・外食産業		<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品製造業の種類と実例を知り、自分の興味ある分野を探す。</li> <li>・外食産業の種類と規模について知り関連する職業の具体的な仕事内容について学ぶ。</li> </ul>			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中食</li> <li>・外食、中食の課題</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作品展に向けて</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・中食について理解し今後の食生活に与える影響を考える。</li> <li>・今後の飲食業界においての中食と外食の課題について考える。</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>・作品展に向けてグループごとにテーマを決め、調べ学習を行う。</li> </ul>	
	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品流通業</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品流通業の役割と具体的な職業について知り、コンビニエンスストアやチェーンストア、POSシステムについて理解する。</li> </ul>	
	12	<p>【生活関連産業の職業と資格】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・営業給食、集団給食にかかわる職業と資格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・営業給食、集団給食における職業と、それに必要な資格について教科書等を用いて調べ、まとめる。</li> </ul>	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関するその他の職業と資格</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食に関するその他の職業とそれに必要な資格について、教科書等を用いて調べ、まとめる。</li> </ul>	
	2			
	3			