

調理	科	科目名	生活産業基礎	担当者	大嶺理香 小川恵里菜
履修学科		調理科			
履修学年		第 1 学年	履修単位	2 単位	
概要及び目標	生活と産業とのかかわりについて理解させ、生活に関連する職業など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。				
評価基準 及び方法	定期テスト、課題または提出物等を中心にし、授業態度や出席などを総合的に判断し評価する。1・2 学期は素点。学期末 5 段階評価で行なう。				
使用教科書 及び教材	教科書…文部科学省「生活産業基礎」 教材…全国調理師学校（養成施設）ガイド、インターネットの資料、資格・検定資料等その他資料その都度配布				
その他留意点					

学習計画

月	学習内容	備考
4	オリエンテーション 第 1 章 「生活産業基礎」を学ぶに当たって 1「生活産業」とは 2「生活産業」で働く人に求められること ① 情報活用に関する知識や技術 ②食生活分野に関する知識や技術 5 ③衣生活分野に関する知識や技術 ④住生活分野に関する知識や技術 ⑤ヒューマンサービス分野に関する知識や技術 ⑥消費生活に関する知識や技術 3 触れ合いやコミュニケーション能力	
6	4「生活産業」のスペシャリストへの道 （調理師免許取得のための科目と単位数） ① 職業を通して輝く	
7	②本校調理師の仕事について 第 2 章 社会の変化と生活産業 1 社会の変化とライフスタイルの変化 2 済の発展・復興期 ・高度経済成長 ・安定成長期	

7	<p>第2章 社会の変化と生活産業</p> <p>3 1日の生活を振り返り、どのような産業とかかわったかを調べる。</p> <p>4 経済の発展・内需主導型経済へ・バブル経済の発生と崩壊</p> <p>5 豊かさと多様なライフスタイル</p> <p>6 生活設計を計画する。「豊かさ」について話し合う。</p> <p>9 7 少子高齢化とライフスタイル</p> <p>8 合計特殊出生率の変化</p> <p>9 女性の社会進出と男女共同参画社会のライフスタイル</p>	
10	<p>第3章 産業構造の変化と生活産業の発展</p> <p>1 産業構造の変化（産業別15歳以上就業者割合の推移）</p> <p>① 食生活分野</p> <p>11 ・安全な食品、健康的な食事、高齢者用の食事 ・外食産業</p> <p>② 衣生活分野</p> <p>・キャリア女性向けのブランドや高齢者向けのブランド</p> <p>③ 住生活分野</p> <p>・生活の器・・・住む人のニーズも多様化</p> <p>④ ヒューマンサービス分野・・・「ライフスタイル提案型産業」</p>	
12	<p>第4章 現代の食生活とその課題</p> <p>(1) 食の外部化・サービス化、簡便化 ①内食 ②中食 ③外食</p> <p>(2) 食の洋風化</p> <p>1 (3) 食の高級化・多様化・グルメブーム、有名レストラン、そう菜</p> <p>(4) 食料自給率の低下と輸入食品の増加・主な品目の生産量と品目別自給率</p> <p>(5) 人口の高齢化と健康志向・生活習慣病・特定保健用食品</p>	
2	<p>第5章 食品産業の発展</p> <p>(1) 食品加工技術の進歩と多様な加工食品の出現</p> <p>・加工食品生産量の推移 ・レトルト食品品 ・コピー食品</p> <p>(2) コンビニ商品を調べ開発しよう</p> <p>・さまざまなコンビニの商品を調べる。</p> <p>・コンビニの商品を考え開発する。</p> <p>3 (3) コンビニ商品を発表しよう</p> <p>・発表と投票をする。</p> <p>・まとめと反省</p>	