

教科	科目名	学年	単位数	必修 選択
家庭	食文化	3	2	選択

<b>到達目標</b>	食を通し、日々の体調管理や環境保護などについて考え、調理の基礎を身につける
-------------	---------------------------------------

### 年間スケジュール

期間	単元・項目名・実施内容など	受講に対してのアドバイスなど	備考
1学期中間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食の文化について学ぶ</li> <li>・調理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食について興味をもち、食の基礎を身につける</li> <li>・調理基礎を身につける</li> </ul>	
1学期期末	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地産地消について学ぶ</li> <li>・調理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・地域の食について学ぶ</li> <li>・調理基礎を身につける</li> </ul>	
2学期中間	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界の食文化について学ぶ</li> <li>・調理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食を通し世界に目を向ける</li> <li>・身についた調理基礎を応用する力をつける。</li> </ul>	
2学期期末	<ul style="list-style-type: none"> <li>・SDG s と食のかかわりについて学ぶ</li> <li>・調理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個人や家庭で環境を守るために何ができるか考える</li> <li>・身についた調理基礎を応用する力をつける。</li> </ul>	
学年末	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身についた調理基礎を応用する力をつける。</li> <li>・自分たちで献立作成から試作までを体験する。</li> </ul>	

<b>評価方法と評価のポイント</b>	知識・技能・・・実習、課題プリント 思考・判断・表現・・・実習、グループワーク 主体的に学習に取り組む態度・・・実習、グループワーク
---------------------	--

<b>教科からのアドバイス</b> 食の大切さを実習とグループワークを通し基礎から学んでいきます。
--