

教科	科目名	学年	単位数	必修 選択
家庭	(学)食文化研究	3	2	選択

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

評価方法と評価のポイント	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
---------------------	--

教科からのアドバイス 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。
--