

学年	科	コース	教科	単位数	担当者
2年	国際科	スポーツ	世界の食材	2	二階堂
担当者(担当クラス)		二階堂(2-8)			
この科目を履修するための条件や準備					
日本以外の諸外国にも興味・関心を持ち、その文化や風習について学び、どのように行動するか考える。 プリント・ファイルを用意する。					
この科目のねらい 目標					
世界各国の食文化や生活に関心を持ち、国際的に活躍できるアスリートとして、他の国の文化や習慣を理解する態度を身につける。					
具体的な指導方法					
授業終了時にプリントをチェックする。 年に5回ほど調理実習を行い、知識や技術を習得させる。					
使用教材					
使用する教科書			使用する副読本		
			プリント		
評価方法					
授業内でのテスト、提出物、学習態度、出席日数によって総合的に評価する。					
年間授業計画					
I. 1 学期中間考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> ・世界の3大食事方法 ・宗教による食のタブー ・米を食べる食文化 →4.5月の課題及び1学期末考査後の補充授業で対応 					
II. 1 学期期末考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> ・小麦を食べる食文化 ・フランス料理 ・西洋料理のテーブルマナー 					
III. 2 学期中間考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> ・中国料理 ・インド料理 ・インドの紅茶 					
IV. 2 学期期末考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理 ・年中行事と行事食 					
V. 学年末考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> ・魚介類 ・肉類 ・卵 ・乳類 					