

「調理科学」シラバス

科目名	調理科学	単位数	2単位
学 科・コース	食品科学科・食品技術コース	学 年	2年
使用教科書	フードデザイン（実教出版）	副教材	—

1 科目「調理科学」の目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、調理の技術と食材の活用に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

2 科目「調理科学」とはこんな科目です。

調理の技術や郷土料理について学習する。さらに、地域食材の新たな活用法について考察するとともに、地域食材に関するプロジェクト学習などの実践的・体験的な課題解決学習を通して、食材の利用に必要な資質・能力の育成をねらいとしている。

3 科目「料理科学」の学習の特徴

調理技術や商材の活用に関するプロジェクト学習を通して、食材特性や、その価値の有効利用に必要な知識と技術、食品の安全性など食品科学に関する知識と技術について学びます。

4 評価

定期テスト、ワークシート、レポート、行動観察で評価します。

(1) 3観点の割合について

評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現等	主体的に学習に取り組む態度
比 重	1	1	1

(2) 評価の観点

評 価 の 観 点	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
	調理技術や食材の活用について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	調理技術や食材の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	調理技術や食材の活用について基礎的な知識と技術が農業の各分野で活用できるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。

5 目標

農業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、調理技術や食材の活用に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 調理技術や食材の活用について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 調理技術や食材の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 調理技術や食材の活用について特質を理解し、農業の各分野で活用できるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

6 学習計画

月	学習内容	配 当 時 間	学習のねらい・目標	備 考	考 査
4	・「調理科学」とプロジェクト学習 ・食事の意義と役割 ・食を取り巻く現状	4	・調理科学を学ぶ意義について理解する。 ・プロジェクト学習について学ぶ ・プロジェクト学習の進め方について学ぶ ・食事の意義と役割や食をとりまく現状について理解する。		1 学 期 考 査
5	・健康と食生活 ・食を取り巻く現状(教科書P.8～)	6	・栄養摂取の変化と現状について学ぶ ・生活習慣病と欠食について学ぶ ・食料自給率と食品ロスについて学ぶ		2 回 実 施
6	・調理操作(料理の5法)(教科書P.86～)	8	・調理の目的について学ぶ ・調理の種類と基本操作について学ぶ ・食品の衛生と安全について学ぶ ・非加熱操作		
7	・加熱操作(教科書P.106～) ・湿式加熱 ・乾式加熱	6	・だしをとる・焼く・ゆでる・いる・煮る・揚げる・蒸すなどの加熱操作について実習を通して学ぶ		
9	・栄養素のはたらき(教科書P.16～)	8	・食物摂取と栄養(炭水化物・脂質・タンパク質・ミネラル・ビタミン)について学ぶ		2 学 期 考 査
10	・献立の作成(教科書P.116～)	8	・日本料理の献立について学ぶ ・献立作成の手順について学ぶ		2 回 実 施
11	・献立の作成(教科書P.116～)	8	・西洋料理の献立について学ぶ ・献立作成の手順について学ぶ		
12	・献立の作成(教科書P.116～)	6	・中国料理の献立について学ぶ ・献立作成の手順について学ぶ		
1	・食育の意義(教科書P.232～) ・家庭や地域における食育推進活動	6	・食育の意義と課題について学ぶ ・食育推進活動例について理解する		学 年 末 考 査
2	・地域食材を活用した食育活動	6	・地域で共食を考えることについて理解する		1 回 実 施
3	・地域食材の有効活用	6	・地域食材を活用した商品アイデア案を計画する。		