

R5年度 「調理」 シラバス	単位数 学科・学年・学級	1単位 生活科学科 第2学年4組
----------------	-----------------	---------------------

1. 学習到達目標等

<p>家庭の生活に関わる産業の見方・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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。</p> <p>(1)調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。</p> <p>(2)食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>(3)調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>
--

2. 学習計画及び評価方法等

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
	調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけている。	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。

月	指導項目	指導内容（教科書P）	振り返り
4 5	(1) 調理の基礎 ア 調理の目的 エ 食品の性質	調理実習の心得・安全・衛生の徹底 食品の性質（各食品に含まれる栄養素を知る）（肉・魚・寒天・ゼラチン） 調理の種類と基本操作	ワークシート
6 7	(1) 調理の基礎 ウ 調理の種類と基本操作 (4) 目的別・対象別の献立と調理	加熱操作による食品の変化と加熱温度と速度の関連 日常食の献立を調理してみよう（ハンバーグ・ムニエル・吉野鶏の吸い物） 日常食の献立を調理してみよう（寒天・ゼラチンの調理） 1学期の成果確認のため食物調理技術検定3級を受検 調理に関する職業について	実習写真付き ワークシート
9 10	(2) 献立の作成 ア 献立作成の意義 (4) 目的別・対象別の献立と調理 ア 日常食	性別・年齢別・生活活動に応じた献立を作成する意義を知る 日常食（弁当）に適した調理方法 煮物・焼き物・揚げ物・蒸し物・酢の物	ワークシート
11 12	(2) 献立の作成 ア 献立作成の意義	日常食（弁当）献立作成・調理 16歳女子・45歳父 日常食（弁当）献立作成・調理 72歳祖母 2学期の成果確認のため食物調理技術検定2級を受検	実習写真付きワークシート
1 2	(3) 様式別の献立と調理 ア 日本料理 イ 西洋料理 エ その他の料理	日本料理の基礎・実習 西洋料理の基礎・実習 その他の料理の知識・基礎 デザート	ワークシート
3	(4) 様式別の献立と調理 ウ 中華料理 (2) 献立の作成	中華料理の基礎・実習 これまで学習した調理法を活かした献立作成（主菜・副菜・デザート） 学習成果ビブエ	ワークシート

R5年度 「調理」 シラバス	単位数 学科・学年・学級	6単位 生活科学科 第3学年 4組
----------------	-----------------	----------------------

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	<ul style="list-style-type: none"> ・献立と調理などに関する知識と技術を習得させ、食生活の向上を図る能力と態度を育てる。 ・様式別の調理の特徴を理解させ、地域素材を生かした調理・加工に関する知識と技術を深め、郷土料理の大切さを理解し、一層の興味関心を育てる。 ・全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級が合格できるようにする
使用教科書・副教科書等	教科書「フードデザイン」(教育図書) 副読本「基本マスターフード&クッキング改訂版」(実教出版)

2 学習計画及び評価方法等

月	学習内容	学習のねらい・目標	資料・方法 題材・その他
4	1 様式別調理 (1) 日本料理 ・日本料理の特徴 ・日本料理の献立作成 ・日本料理の調理 ・調理実習(3回)	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の特徴を理解する。 ・本膳料理、懐石料理、会席料理について理解する。 ・日本料理に用いる包丁、下処理(乾物の戻し方、あく抜きの方法)、刺身、汁物、煮物、蒸し物、鍋物、飯物、焼き物、揚げ物、和え物、漬け物、麺、菓子についてそれぞれの種類と特徴を理解する。 ・献立は構成を考慮しながら代表的なものを扱う。 ・調理実習の際は器の選び方、盛りつけ、和食のマナーを実践する。 	プリント 新聞記事 献立表・ 食品成分表 VTR
5		<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の特徴を理解する。 ・各国(フランス、イタリア、イギリス、ドイツ、アメリカ)それぞれの特徴を理解する。 ・正餐に供される献立を基本に献立作成をする。 ・コース料理の内容、種類、特徴を理解する。 	資料 ワークシート VTR
6	(2) 西洋料理 ・西洋料理の特徴 ・西洋料理の献立作成 ・西洋料理の調理 ・調理実習(3回)		
7	※ 調理検定対策(2・1級)	・検定取得へ向けて意欲的に取り組む。	検定問題集
9	※ 拡大コース	・他のコースを体験することにより、自分のコースの視野を広げていく。	
10	(3) 中国調理 ・中国料理の特徴 ・中国料理の献立作成 ・中国料理の調理 ・調理実習(3回)	<ul style="list-style-type: none"> ・中華料理の特徴を理解する。 ・北京、四川、上海、広東、福建料理の内容、特徴を理解する。 ・前菜、大菜、点心の種類を学ぶ。 ・刀法(包丁の切り方)、下処理、材料の特徴を理解する。 	資料 ワークシート
11	(4) 郷土料理 ・郷土料理の特徴 ・郷土料理の献立作成 ・調理実習(3回)	<ul style="list-style-type: none"> ・郷土料理との共通点、相違点を比較してみる。 ・郷土料理の特徴を理解し、日常食の献立に取り入れるようにする。 	資料 ワークシート
12	※ 調理検定対策(1級) ※ 発表会への取り組み	・検定取得に向けて意欲的に取り組む。	
	2 家庭の行事食と供応食 ・献立作成 ・調理実習(3回)	<ul style="list-style-type: none"> ・これまで学習してきた各様式の料理を取り入れた行事食と供応食の献立作成と調理ができるようにする。 ・重ため料理に挑戦する。 	資料 ワークシート
1	3 特殊栄養食 ・高齢者の栄養と献立 ・病人の栄養と献立 ・肥満者の栄養と献立	<ul style="list-style-type: none"> ・特に配慮が必要な特殊栄養について理解する。 ・高齢者の心身の状態と食事上の注意点を理解する。 ・慢性肝炎、糖尿病、高血圧の人の献立例を挙げ注意点を学ぶ。 ・肥満の原因となる食生活パターンを把握する。標準体重の計算方法を理解し、自己管理ができるようにする。 	ワークシート VTR
2	4 総合学習 ・テーブルマナー(和食・洋食) ・卒業パーティー	<ul style="list-style-type: none"> ・校外でのテーブルマナーの実践。実生活にいかせる ・これまで学習した内容の総まとめとして、お世話になった先生方を招いて、各自で調理したメニューでもてなす。 	

※ 評価は「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」「技術」「知識・理解」の4つの観点で行います

※ 評価の方法は、学習状況、提出物(プリント、ファイルなど)、定期テスト、実習における積極性、実習態度を総合的に評価します。