

対象クラス	2年 生活文化科 食文化類型	単位数	3
使用教科書	調理1、調理2（実教出版）		
使用副教材	生活学Navi 資料+成分表（実教出版）		

「調理」はこんな科目です。

様式別調理、大量調理などに関する知識と技術を習得し、健康の維持・増進に寄与する食生活の充実向上を図るとともに創造的に調理する能力と態度を養います。

科目の到達目標（目標とする検定等）

- ・様式別調理と大量調理を代表的な内容として、食生活の充実向上と調理に必要な知識と技術を習得します。
- ・調理を通して健康の維持・増進に寄与する食生活の充実向上を図る能力を身に付けます。
- ・調理の理論と基礎的技術をふまえて能率的・合理的に調理できるとともに創意工夫やアイデアを生かして調理ができる能力と実践的な態度を身に付けます。

評価の観点	評価規準・評価内容	評価方法等
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> ・より高度な技術習得に向けて積極的に取り組むことができたか。 ・与えられた課題に興味を持ち、積極的に取り組んでいるか。 ・学習に意欲的に取り組んでいるか。 	実習への取組 提出物の提出状況 授業態度
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでに学んだ知識、技術を生かすよう具体的、かつ総合的に考えて取り組んでいるか。 	定期考査、実習ノート 調理作品、調理過程
技 能	<ul style="list-style-type: none"> ・知識と技術を統合して作品を表現することができたか。 ・新たな技術を習得することができたか。 	実習ノート 調理作品、調理過程
知 識 ・ 理 解	<ul style="list-style-type: none"> ・専門的な知識を理解しているか。 	定期考査、実習ノート、自己評価

学習計画（どのような内容を、どの時期に学ぶのか）

	単元名	学習内容	学習活動のねらい
前期中間	・はじめに 第4章 集団給食 第1章 調理の基本 【前期中間考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・食品の衛生管理 ・調理施設・設備の衛生管理 ・調理従業員の衛生管理 ・調理とは ・調理法の特徴 実習4回	<ul style="list-style-type: none"> ・調理に当たって配慮すべき点を理解する。 ・職業人として調理に関わる姿勢について知る。 ・調理を学ぶ目的を理解する。 ・調理に当たっての注意点・要点を理解する。 ・目的に応じた調理操作を行うことの大切さを理解し、習得する。 ・調理操作による食品成分の変化を知り、損失を防ぐための知識と技術を身に付ける。 ・食品の調理上の性質に配慮した取り扱いをするための知識と技術を身に付ける。
	第1章 調理の基本 【前期期末考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・調理法の特徴 ・各種コンクールへの参加 実習3回	<ul style="list-style-type: none"> ・コンクールに向けてオリジナルの料理を工夫することができる。
後期中間	第1章 調理の基本 第2章 調理の種類と献立 第3章 食事作法 【後期中間考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・調理法の特徴 ・西洋料理 ・日本料理 テーブルマナー実習 実習1回	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の作法を知り、身に付ける。 ・日本料理の特徴を知り、日本の食文化に興味をもつ。
	第2章 調理の種類と献立 【学年末考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理 ・高齢者へのお弁当作り インターンシップ 実習2回	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の献立構成・調理法の特徴を習得する。 ・高齢者の食事の配慮点を理解する。 ・給食サービスにおける留意点を知る。

その他 外部講師による体験実習も随時行います。