

対象クラス	3年 生活文化科 食文化類型	単位数	4
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。 	実習への取組状況 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。 ・知識と技術を統合して作品を表現することができたか。 	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"> ・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3章 調理の種類と献立 【前期中間考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・西洋料理の基礎・基本 ・西洋料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の学習目標について理解する。 ・西洋料理の地域性、食文化、料理法、特徴、地域特有の食材について、実習を通して考える。 ・ヨーロッパの食文化について実習を通して理解する。
前期期末	【前期期末考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理 	<ul style="list-style-type: none"> ・高齢者の食事を栄養・衛生・高齢者の特性の面から配慮して準備することができる。 ・実習により、専門的な知識と技術を身に付ける。 ・専門家の指導を受け、より専門的な知識と技術を身に付ける。
後期中間	【後期中間考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・中国料理 ・アジアの料理 ・行事食、供応食 	<ul style="list-style-type: none"> ・中国料理の地域性、食文化、料理法、特徴、地域特有の食材について、実習を通して考える。 ・アジアの食文化について実習を通して理解する。 ・実習により専門的な知識と技術を身に付ける。 ・伝統的な行事の内容といわれをまとめ、献立を作成する。
後期期末	第4章 大量調理 【学年末考査】	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児食 ・病気時の食事 ・大量調理の意義と概要 【実習】年14回	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児の生理的特徴と献立作成上の注意点を理解する。 ・病気の原因と配慮すべき点について考える。 ・施設別給食の特徴を理解する。