科　目　名	**調　理**	単位数	3単位	学科・学年	生活総合科 A専門コース（調理選択生）　2年
使用教科書	調理１　実教出版			副教材等	
学習目標	様式別調理などに関する知識と技術を学び、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実践的態度を身につける。				

○次の3つの観点に基づき、学習内容のまとまり（定期考査までを学習のひとまとまり）ごとに下の評価規準により評価を行う。

Ⅰ知識・技能	調理・食文化などの学習内容について理解し、その知識を身につけている。
Ⅱ思考・判断・表現	能率的・合理的な調理、また食文化を伝承しつつ創意工夫やアイデアを生かして調理をするための考察力が身についている。
Ⅲ主体的に学習に取り組む態度	学習した知識・技術を記録・考察、技術の定着およびそれを発展・応用させ実生活に生かす態度が身についている。

評価方法＼観点	Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ	
学習状況・態度	―	―	◎	
ﾌﾟﾘﾝﾄ・ﾉｰﾄ提出	○	○	◎	
実習の記録・実験結果	○	◎	○	
定期試験	◎	○	○	

※表中の◎は観点の中でより重視するところ。

履修上の注意	○授業は板書、プリント等を利用するのでノートやファイルを用意すること。 ○実習後は、直ちに「実習の記録」用紙に記録して提出すること。 ○実技試験に向けて、家庭での練習をできる限り多く行う。

学期	月	学習内容	時数	学習のねらい	学習活動（評価方法）
1学期	4 5	第１章　調理の基本 　1　調理とは 　2　調理法の特徴	2 12	○調理の目的、調理操作及び調味の方法と特徴、食品の調理上の性質について理解する。	
		調理実験 　1. 米の吸水・でんぷんの種類 　2. 野菜のあくぬき	6 2	○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。	
			1		
	6	第１章　調理の基本 　3　食品の調理上の性質 　4　調理と食味	8 4	○調理の目的、調理操作及び調味の方法と特徴、食品の調理上の性質について学ぶ。	
		調理実験 　3. だしの取り方 　4. ｸﾞﾙﾃﾝの採取	2 2	○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。	・調理の記録
		実技テスト（だし巻き卵）	2 **2**	○基本的な包丁技術を身につける。	・実技テスト ・ノート提出 ・自己評価
	7	（期末考査）	**1**		・期末考査
2学期	9	第１章　調理の基本 　4　調理と食味	2	○調理の目的、調理操作及び調味の方法と特徴、食品の調理上の性質について理解する。	
		調理実験 　5. ｸｯｷｰの油脂量 　6. 砂糖の加熱による変化 　7. 卵の実験 　8. 寒天・ｾﾞﾗﾁﾝの濃度と凝固 　9. 味覚実験	2 4 2 2	○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。	
	10	実技（梨皮むき・うさぎりんご練習） 　　飾り切り練習 実技テスト（果物皮むき・うさぎりんご）	**8** **1**	○基本的な包丁技術を身につける。	
		第２章　調理の種類と献立 １　日本料理 　１　日本料理の特徴 　２　日本料理の献立構成 　　・調理実習（食事作法）	1 1 6	○日本料理、西洋料理、中国料理について、特徴、献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立構成と調理ができるようにし、様式別食器、食卓構成、食卓作法も理解する。	・調理の記録 ・実技テスト ・ノート提出 ・自己評価
	11		1 1 4	○各種様式の基本的な調理技術を身につける。	・期末考査
	12	（期末考査）	**1**		
3学期	1 2	２　西洋料理 　１　西洋料理の特徴 　２　西洋料理の献立構成 　　・調理実習（食事作法） ３　中国料理 　１　中国料理の特徴 　２　中国料理の献立構成 　　・調理実習（食事作法）	4 4 6 **4** **2** 2 2	○西洋料理、中国料理について、特徴、献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立構成と調理ができるようにし、様式別食器、食卓構成、食卓作法も理解する。	・実技テスト ・ノート提出 ・自己評価 ・調理の記録
	3	（学年末考査）	**1**		・学年末考査