

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ます。					
学習評価	○次の四つの観点に基づき、学習内容のまとめ（定期考査までを学習のひとまとめ）ごとに下の評価規準により評価を行い、学年末に5段階の評定に総括します。					
	①関心・意欲・態度	調理を通して食生活の充実向上を意欲的に追求し、アイデアを生かし創意工夫しようとしている。				
	②思考・表現・判断	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けている。				
	③技能	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けている。				
	④知識・理解	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。				
		評価方法\観点	①	②	③	④
学習状況観察		◎	—	—	—	自己評価
ノート提出		◎	○	○	○	
実習の記録・実験結果		○	◎	○	—	実習、実験後提出
ペーパーテスト		—	○	◎	◎	定期考査
※表中の◎は観点の中でより重視するところです。						
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って下さい。					

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 調理実験 1. 米の吸水・でんぷんの種類 2. 野菜のあくぬき (中間考査)	2 12 6 2 1	○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。 ○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。	・ 中間考査 ・ 調理の記録 ・ 実技テスト ・ ノート提出 ・ 自己評価 ・ 期末考査
	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 調理実験 3. だしの取り方 4. グルテンの採取 5. クッキーの油脂量 実技テスト (うさぎりんご)	8 4 2 2 2 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。 ○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。 ○基本的な包丁技術を身につける。	
	7	(期末考査)	1		
	9	第1章 調理の基本 4 調理と食味 調理実験 6. 砂糖の加熱による変化 7. 卵の実験 8. 寒天・ゼラチンの濃度と凝固 9. 味覚実験 10 実技テスト (魚の三枚おろし) (中間考査)	2 2 4 2 2 8 1	○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。 ○食品の調理性について実験を通して科学的に理解する。 ○基本的な包丁技術を身につける。	
2 学期	11	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) 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)	1 1 6 1 1 4 1 1 4	○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。 ○各種様式の基本的な調理技術を身につける。	・ 調理の記録 ・ 実技テスト ・ ノート提出 ・ 自己評価 ・ 期末考査
	12	(期末考査)	1		
	1	第2章 調理の種類と献立 4 行事食・供応食 2 5 特殊栄養食 ・調理実習(行事食) 実技テスト(かつらむき) 第4章 集団給食 1 集団給食の意義と概要 2 集団給食の組織と管理	4 6 4 4 1 1 11	○行事食・供応食・病人食・幼児等の食事の目的や対象に応じた献立を作成し、適切な調理ができるようにする。 ○基本的な包丁技術を身につける。 ○集団給食の種類と特徴、留意事項を理解し、献立作成と集団調理の技術を学ぶ。	
3 学期	3	(学年末考査)	1		・ 実技テスト ・ ノート提出 ・ 自己評価 ・ 調理の記録 ・ 学年末考査