年間授業計画 新様式例

高等学校 令和４年度（２学年用） 教科 家庭 科目 総合調理

教 科： 家庭　　科 目： 総合調理　　単位数： 3 単位

対象学年組：第 2 学年 3 組

使用教科書：（ 調理師養成施設全書６ 総合調理実習 ）

教科 家庭 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。

【 知 識 及 び 技 能 】生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。

【思考力、判断力、表現力等】生活産業に関する課題を発見し、職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養

【学びに向かう力、人間性等】職業人として必要な豊かな人間性を育み、より良い社会の構築を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

科目 総合調理 の目標： 家庭の生活の関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、調理に関して総合的に捉え、食生活関連産業を担う職業人として必要な資質・能力を育成する。

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
大量調理の施設・設備、献立・調理、食事環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに理解するとともに、相互に関連付けられた技術・情報を収集・整理することができる。	食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し、食生活関連産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決に向けて考察し、工夫する。	調理の深化・総合化を目指して自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1学期	集団調理実習 【知識及び技能】 集団調理実習の特徴を理解する 【思考力、判断力、表現力等】 大量調理の方法を実践する 【学びに向かう力、人間性等】 「食」の安全性の大切さを理解しする	教科書、プリント ・レストラン運営実習 １６人で５０人分の職員弁当と生徒用ランチを販売	【知識・技能】【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 集団調理は自分が担当する料理の数は少ないが、失敗や食中毒は全員へ大きな影響を及ぼすことを意識し、「客」に対し安全を意識した丁寧なマナーを身に付けている	○	○	○	36
	定期考査			○	○		1
2学期	接客サービス 【知識及び技能】 求められるサービスとは何か理解する 【思考力、判断力、表現力等】 接客サービスの基本を理解する 【学びに向かう力、人間性等】 食卓の演出にはどのようなものがあるのかを知る	教科書、プリント ・レストラン運営実習 １６人で５０人分の職員弁当と生徒用ランチを販売	【知識・技能】【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 サービスにおける大切な姿勢を理解し、お客様の存在を意識した調理が出来ている	○	○	○	40
	定期考査			○	○		1
3学期	クレーム対応 【知識及び技能】 クレームはなぜ発生するか理解する 【思考力、判断力、表現力等】 クレーム対応の心構えを理解する 【学びに向かう力、人間性等】 クレームの種類とその対応法方法を理解する	教科書、プリント ・レストラン運営実習 １６人で５０人分のレストラン営業を実施	【知識・技能】【思考・判断・表現】 【主体的に学習に取り組む態度】 苦情三変の法則を知り、クレーム対応が出来る	○	○	○	26
	定期考査						1
							合計
							105