

高等学校 令和4年度（1学年用） 教科 家庭 科目 調理理論

教科：家庭 科目：調理理論 単位数：1 単位

対象学年組：第1学年 3組

使用教科書：全国調理師養成施設協会 5調理実習 レシピ集 食品成分表)

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う

【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 調理理論 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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上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】
調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・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。	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上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。	調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理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	調理の基本操作 非加熱調理操作（計量、洗浄、浸漬、切碎、混合・かくはん） 【知識及び技能】 計量カップ・計量スプーンの使い方、料理により使用する包丁の違いを知る。 【思考力、判断力、表現力等】 調味料により計量の量や計り方の違いや、料理・食材によって包丁の切り方・使い方が違うことを理解する。 【学びに向かう力、人間性等】 計量が的確にでき、包丁を安全に使用し食材を無駄にしない。	・教科書 ・プリント ・調理師の心構え ・調理の基礎 ・安全衛生 ・基本操作	【知識・技能】 計量カップ・計量スプーン、包丁の使い方を正しく理解している。 【思考・判断・表現】 調味料により計量の量や計り方が違うことや、料理・食材により包丁の切り方や使い方が違うことを理解し、適切に使うことができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 包丁を適切に取り扱い、自分の包丁ケースで管理することができる。	○	○	○	13
	定期考査			○	○		2
2 学 期	料理に用いるだし 【知識及び技能】 料理の種類ごとに混合だし、ブイヨン、湯の種類を理解する 【思考力、判断力、表現力等】 それぞれのだしに用いる食材を理解する 【学びに向かう力、人間性等】 料理の種類ごとにだしの味を理解する	・教科書 ・プリント ・日本料理、西洋料理、中国料理の基本	【知識及び技能】 料理の種類ごとに混合だし、ブイヨン、湯の種類を理解している 【思考力、判断力、表現力等】 それぞれのだしに用いる食材を理解している 【学びに向かう力、人間性等】 料理の種類ごとにだしの味を理解して、だしを取ることが出来る	○	○	○	9
	定期考査			○	○		2
3 学 期	料理に用いる食材の下ごしらえ 【知識・技能】 料理に用いる食材の下ごしらえ方法を理解する 【思考力、判断力、表現力等】 野菜、肉、魚により食材の下ごしらえ方が違うことを理解する 【学びに向かう力、人間性等】 食材の下ごしらえ方により、見た目は味に影響があることを知る	・教科書 ・プリント ・日本料理、西洋料理、中国料理の基本	【知識・技能】 料理に用いる食材の下ごしらえ方法を理解している 【思考力、判断力、表現力等】 野菜、肉、魚により食材の下ごしらえ方が違うことを理解している 【学びに向かう力、人間性等】 食材の下ごしらえ方により、見た目は味に影響があることを理解している	○	○	○	7
	定期考査			○	○		2
				○	○		合計 35