

令和5年度 年間授業計画

都立第一商業高等学校

教科・科目	家庭・食物	単位数	2	対象学年・組	3年食物選択者
教科書 使用教材	実教出版 調理BOOK	教科担任			

1. 目標

- ① 食生活に関する基本的な知識と技術を総合的に習得させる。
- ② 食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。
- ③ 献立作成や調理・テーブルコーディネートなど実習を通して食事の楽しさを知る。

2. 学習内容と学習上の留意点

学期	指導内容	具体的な指導目標	学習上の留意点	予定時数
1 学期	調理の基本 調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・計量、器具の使い方を理解する ・基本的な切り方を習得する。 ・食品の特徴と扱い方を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・計量カップ、計量スプーンが使えるようになる。 ・料理や用途に応じた食材の切り方を身につける。 ・基礎的な題材から始め、段階的に調理技術の向上をはかる。 	28時間
2 学期	調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理 ・西洋料理 ・中国料理 ・行事食と食文化 	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理、西洋料理、中国料理等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 ・米及び小麦を使用した諸国の料理を知り、食文化を理解する。 	28時間
3 学期	調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・献立作成 ・食事マナー ・テーブルコーディネート 	<ul style="list-style-type: none"> ・日常食、行事食など、用途に合わせた献立が作成できる。 ・目的に応じたテーブルコーディネートができる。 	14時間

配当時間は一応の目安であり若干の増減はある。

3. 授業を受ける上での注意

- ① 調理実習中心の授業展開になるため、衛生面・安全面に十分注意を払う。
- ② グループ作業では、互いに声をかけ合って協力し、主体的に作業に取り組むこと。
- ③ 実習や講義のポイント、実習後の反省は毎回記録すること。

4. 評価の観点・方法

- ① 食品の種類や特徴・栄養について思考を深めているか。
- ② 調理の基礎的な技術を習得し、実習に積極的に取り組んでいるか。
- ③ 授業への取り組み、提出物、テスト、調理技術や実習態度から評価を行う。