

令和3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	家庭総合 調理BOOK	教科担任	小崎 里美		

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	食生活を営む	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の食文化について ・食品衛生と安全 ・調理の基本 ・調理実習 	<ul style="list-style-type: none"> ・食文化を学ぶ。 ・食品の衛生面や食品の保存について知る。 ・包丁の使い方を身につける。 	24時間
2 学期	食生活を営む	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の特徴と扱い方 ・食事計画と献立作成 ・家族と食事計画 ・調理実習 	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の特性と調理上の性質を学ぶ。 ・献立の仕方についての知識を身につける ・衛生面に注意して実習を行う。 	28時間
3 学期	食生活を営む	<ul style="list-style-type: none"> ・料理様式と献立 ・食事マナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・和洋中の料理の特徴を知る。 	18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。