年間授業計画　新様式例

高等学校　令和7年度　（ 4　学年用）　教科　家庭　科目　調理

教　科：　家庭　　科　目：　調理　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　4 学年　A 組

教科担当者：　本澤　裕美

使用教科書：　（　　）

教科　家庭　　の目標：

【知識及び技能】　人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え，家族・家庭の意義，家族・家庭と社会との関わりについて理解するとともに，生活を主体的に営むために必要な科学的な知識と，それらに係る技能を身に付ける。

【思考力、判断力、表現力等】　家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し，解決策を構想し，実践を評価・改善し，考察したことを科学的な根拠に基づいて論理的に表現するなど，生涯を見通して課題を解決する力を身に付ける。

【学びに向かう力、人間性等】　様々な人々と協働し，よりよい社会の構築に向けて，地域社会に参画しようとするとともに，生活文化を継承し，自分や家庭，地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付ける。

科目　調理　　の目標：

【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】
人の一生と家族・家庭及び福祉，衣食住，消費生活・環境などについて，生活を主体的に営むために必要な科学的な知識と，それらに係る技能を身に付けている。	家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し，解決策を構想し，実践を評価・改善し，考察したことを科学的な根拠に基づいて論理的に表現するなど，生涯を見通して課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し，よりよい社会の構築に向けて，地域社会に参画しようとするとともに，生活文化を継承し，自分や家庭，地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付けている。

	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	単元名 調理の基本 【知識及び技能】 切り方、調味、加熱等の調理操作など，調理に必要な知識と技術を 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 調理に主体的に取り組む。	【指導事項】 ・調理操作 ・調味操作 【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 調理に必要な知識と技術を身に付けることができたか。 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理ができるよう工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 調理に主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	7
	単元名 調理実習①和風献立１ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができ 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1
	単元名 調理実習①和風献立２ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、和風献立の調理に必要な技能を身に付けることができ 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	単元名 調理実習②洋風献立１ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができ 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1
2学期	単元名 調理実習②洋風献立２ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、洋風献立の調理に必要な技能を身に付けることができ 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	単元名 調理実習③中華風献立１ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることがで 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1
	単元名 調理実習③中華風献立２ 【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫する。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践する。	【指導事項】 ・おいしさの構成要素 ・食品の調理上の性質 ・目的に応じた調理に必要な技能 【教材】 ・教科書 ・資料集 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 おいしさの構成要素や食品の調理上の性質、食品衛生について科学的に理解し、中国風献立の調理に必要な技能を身に付けることがで 【思考力、判断力、表現力等】 安全で衛生的に調理が行えるように調理計画を工夫することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 理解したことを調理の中で生かし、実践することができたか。	○	○	○	7
	単元名 フードデザイン実習１ 【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について、基本的な考え方や 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む。	【指導事項】 ・献立作成 ・調理実習 【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	7
	定期考査			○	○		1
3学期	単元名 フードデザイン実習２ 【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について、基本的な考え方や 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む。	【指導事項】 ・献立作成 ・調理実習 【教材】 ・教科書 ・ワークシート ・食材や調理器具	【知識及び技能】 食事のテーマに応じた献立作成と調理について理解し、関連する技術を身に付けることができたか。 【思考力、判断力、表現力等】 食事計画についての課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現することができたか。 【学びに向かう力、人間性等】 フードデザイン実習について自ら学び、主体的に取り組む姿勢が見られるか。	○	○	○	9
	定期考査			○	○		1
							合計 70