

# 令和5年度 年間授業計画

東京都立小平西高等学校

教科・科目	調理		2単位	
対象生徒	3学年1～7組（必修・必修選択・自由選択）			
教科書・副教材	フードデザイン（実教出版）			
教科担当者	吉池 千鶴			
<p>指導目標</p> <p>調理の基礎基本の知識・技術を学び、応用できる能力の育成。</p> <p>また、生徒の実生活に取り入れられるようにし、知識・技術の定着を図る。</p>				
指導計画	学期	予定時数	指導内容	具体的な指導目標
	1学期	前半	12時間 オリエンテーション 進路の確認 食事摂取基準と四つの食品群の献立作成 調理の基本の知識と技術 実習：切り方、だしのとりかた、炊飯 ：専門学校講師による調理 食中毒の種類と予防	調理や栄養の仕事内容を理解し、自分の進路を考えるための一助とする。 献立作成を通して、基本的な技術の習得、知識の応用を身に着ける。
		後半	18時間 製菓の基本 卵の調理性を利用した菓子 調理の基本 茹でる、和える、を利用した献立 食品の特性 現代の食生活の課題 期末考査	身の回りの食材について深く考え実生活において活かすための知識を身に着けさせる。
	2学期	前半	14時間 料理様式と献立 実習：日本料理 ：韓国領理 小麦の加工食品	料理の様式や献立を通して、実生活に活かすための知識・技術を身に着けさせる。
		後半	16時間 様式別献立と調理・食卓作法 実習：中国料理 ：行事食 共応食の献立と作成	料理の様式や献立を通して、実生活に活かすための知識・技術を身に着けさせる。
	3学期	10時間 伝統的な日本の食生活と加工食品 実習：味噌作り	加工食品の製作を通して、日本の食文化を理解する。	
	<p>評価の観点・方法</p> <p>・実技・定期テスト、提出物、出席状況等で総合的に評価する。</p>			

