

高等学校 令和6年度（1学年用） 教科 家庭 科目 調理基礎

教科： 家庭 科目： 調理基礎 単位数： 2 単位

対象学年組： 第 1 学年 1 組～ 4 組

教科担当者： （1組：成田・井上）（2組：成田・井上）（3組：成田・井上）（4組：成田・井上）（組： ）（組： ）

使用教科書： （フードデザイン Food Changes LIFE 教育図書）

教科 家庭 の目標： 生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習を通し、主体的に生活を創造する資質・能力を育成する。

- 【知識及び技能】 生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家庭と社会との関わりについて理解を深め、生活を主体的に営むために必要な知識・技能を身に付けるようにする。
- 【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、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。
- 【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、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う

科目 調理基礎 の目標： 食品を科学的にとらえ、調理に生かす技術を身につける。
おいしさの要素を理解し、おいしい食事をつくる工夫ができるようにする。

【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】
食品の調理性、調理の基礎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
				知	思	態	
1 学 期	食品の特性 【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品の情報を収集し、必要な情報を取捨選択できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について興味関心をもち、調理へ生かそうとしている。	①米の調理性 ②野菜の調理性 【調べ学習】 ・ひとつの食品について、栄養価や調理法の特徴などを調査する。	【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品の情報を収集し、必要な情報を取捨選択できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について興味関心をもち、調理へ生かそうとしている。	○	○	○	28
	調理実習 【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 ・材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 【思考・判断・表現】 ・安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 ・材料に応じて、適切に調理法を選択することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。	①米を利用した日本料理 ・だし材料の取り扱い ・葉菜と根菜の調理 ②米を利用した西洋料理 ・野菜の切り方・調理 【実技試験】 ○食物調理技術検定4級の内容 ・大豆つかみ ・計量	【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 ・材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 【思考・判断・表現】 ・安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 ・材料に応じて、適切に調理法を選択することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。	○	○	○	
	テーブルコーディネート 【知識・技能】 ・テーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 ・各国の食事様式を理解している。 【思考・判断・表現】 ・よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。	○テーブルコーディネートの要素 ・五感とおいしさ ・行事や季節のかかわり ○各国料理の食事様式 ・日本料理の食事様式 ・テーブルマナー	【知識・技能】 ・食事様式やテーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 ・各国の食事様式を理解している。 【思考・判断・表現】 ・よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。	○	○	○	
	確認テスト②			○	○		1
2 学 期	食品の特性 【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品の情報を収集し、必要な情報を取捨選択できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について興味関心をもち、調理へ生かそうとしている。	③小麦粉の調理性 ④肉・魚の調理性 ⑤凝固剤の調理性 ⑥卵の調理性 【調べ学習】 ・ひとつの食品について、栄養価や調理法の特徴などを調査する。	【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 【思考・判断・表現】 ・食品の情報を収集し、必要な情報を取捨選択できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・食品について興味関心をもち、調理へ生かそうとしている。	○	○	○	30
	調理実習 【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 ・材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 【思考・判断・表現】 ・安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 ・材料に応じて、適切に調理法を選択することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。	③小麦を利用した製菓 ・小麦粉の膨化調理 ・フルーツカッティング ④肉・魚・卵を利用した日本料理・西洋料理 ・食中毒予防に配慮した調理 ⑤凝固剤を利用した製菓 ・寒天を利用した調理 ⑦卵を利用した製菓 ・熱凝固性、起泡性等を利用した調理 【実技試験】 ○食物調理技術検定4級の内容 ・キュウリの切り方	【知識・技能】 ・各食品の調理性を理解している。 ・材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 【思考・判断・表現】 ・安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 ・材料に応じて、適切に調理法を選択することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。	○	○	○	
	テーブルコーディネート 【知識・技能】 ・テーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 ・各国の食事様式を理解している。 【思考・判断・表現】 ・よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。	○テーブルコーディネートの要素 ・カラーコーディネート ○各国料理の食事様式 ・西洋料理の食事様式 ・テーブルマナー	【知識・技能】 ・食事様式やテーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 ・各国の食事様式を理解している。 【思考・判断・表現】 ・よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。	○	○	○	
	確認テスト④			○	○		1

<p>調理実習</p> <p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各食品の調理性を理解している。 材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 材料に応じて、適切な調理法を選択することができる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> 他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。 	<p>○献立の調理</p> <p>【調べ学習】</p> <ul style="list-style-type: none"> 判別にテーマを決め、テーマに沿った調べ学習をする。 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 各食品の調理性を理解している。 材料に応じた調理操作を理解し、技術を習得している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全や衛生に配慮した実習を行うことができる。 材料に応じて、適切な調理法を選択することができる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> 他者と協働し、調理に対して前向きに取り組んでいる。 	○	○	○	6
<p>3 学 期</p> <p>テーブルコーディネート</p> <p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> テーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 各国の食事様式を理解している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。 	<p>○テーブルコーディネートの実践</p> <ul style="list-style-type: none"> テーマに沿った食事空間を考える 	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> 食事様式やテーブルコーディネートの意義や必要な要素を理解している。 各国の食事様式を理解している。 <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> よりよい食生活について、自分の考えを持ち表現ができる。 <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> テーブルコーディネートに関心をもち、学習に取り組んでいる。 	○	○	○	3
<p>確認テスト⑤</p>			○	○		1
						合計
						70