

食物科

～調理師養成課程～

教育目標

安全で豊かな食生活を送るため、調理、栄養、食品衛生などの学習を通して、適切な食品を選択できる能力と、実践的な調理技術を習得させる。さらに食生活の充実に貢献できる調理師を養成する。

学習内容

主な授業

単位数	科目名	学習内容
.....	生活産業基礎	生活産業を学ぶに当たって、ライフスタイルの変化と生活産業、ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供、生活産業と職業、職業生活と自己実現
.....	生活産業情報 (情報Ⅰ代替)	情報モラルとセキュリティ、 word、Excel、PowerPointの活用方法
5	調理	調理の基礎 《実習例》 包丁の持ち方、野菜の切り方、親子丼、炊き込みご飯、だし巻卵、だしの取り方、ビーフストロガノフ、チキンソテー、ハンバーグステーキ等 特別実習(実績)：包丁研ぎ、そば実習、鰯実習
10単位	調理	日本料理、西洋料理、中国料理 《実習例》 筍ご飯、木の芽和え、太巻きずし、松花堂弁当、サーモンのポワレ、オムレツ、ローストビーフ、カニクリームコロッケ、牛肉のオイスターソース炒め、春巻き、鶏のから揚げネギ香味たれ、マンゴープリン 特別実習(実績)：製菓、製パン 校外学習：中国料理テーブルマナー
15	調理	日本料理、西洋料理 《実習例》 鯖の木の芽焼き、炊き合わせ、鰹のたたき、真薯の吸い物、正月料理、オードブルバリエ、ステーキ、鴨のオレンジ風味、舌平目のボンファム風、ローストチキン、オニオングラタンスープ 特別実習(実績)：製菓、製パン 校外学習：日本料理、西洋料理テーブルマナー
20単位	食品	食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵、食品の生産と流通
.....	栄養	人体と栄養との関わり、栄養素の機能と代謝、食事摂取基準と栄養状態の評価、ライフステージと栄養
25	食品衛生	食生活の安全と食品安全行政、食中毒とその予防、食品の汚染、寄生虫、食品の変質とその防止
.....	食品衛生	食中毒とその予防、食品添加物、食物アレルギーとその予防、食品衛生対策、食品衛生実験
30単位	総合調理実習	調理用施設・施設及び調理機器、大量調理、食事環境とサービス、調理師と食生活関連産業
.....	食文化	食文化の成り立ち、日本・世界の食文化、食文化の伝承と創造、食文化と食育
35	公衆衛生 (保健代替)	集団の健康と公衆衛生、環境衛生、疾病の予防と環境づくり、調理師の業務と社会的役割
38単位	課題研究	研究テーマを設定し調査研究・発表

調理

基礎から本格的な調理法、多彩な技法を学習



総合調理実習

大量調理やサービスマナー

立体式炊飯器使用



栄養

専門的な知識・技術

グループディスカッション



食品

マヨネーズ作り



食品衛生

適切な衛生管理

手洗いの効果検証



食文化

食文化と食育



公衆衛生

疾病予防・健康づくり







取得可能な資格

■ 調理師免許（※必要単位を修得した生徒のみ）
■ 全国高等学校家庭科食物調理技術検定（1・準1・2・3級）

※ 1目盛は1単位を表します。 履修年次 1年… 2年… 3年…