

教科名	家庭	科目名	調理（3年次）【4単位】	
授業形態	講義 + 実習（調理実習・実験など）			
選んでほしい生徒	調理技術を高めるだけでなく、調理の理論や食事形式などに興味・関心があり、理解を深めたいと思っている人。			
科目の目標	様式別調理、集団調理などに関する知識と技術を習得させ、食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。			
身に付けてほしい学力	<ol style="list-style-type: none"> 調理の理論について理解する。 和食・洋食・中華などの代表的な料理や集団給食、行事食などの実習を通して、調理に関する専門的な知識や技術を身に付ける。 			
学習計画	単元・教材		学習のあらまし	
	【1学期】 1 調理の基本 【2学期】 2 調理の種類と献立 (1) 日本料理 (2) 西洋料理 (3) 中華料理 【3学期】 3 食事作法 4 集団給食 【調理実習】 年間約20～25回		<ul style="list-style-type: none"> 調理の目的や調理の種類、基本操作の方法と特徴、代表的な食品の特質などについて学習する。 代表的な料理の特徴と献立構成の基本について学習し、調理実習を通して、目的や条件に応じた調理ができるようにする。また、食事作法についても学び、適切に供することができるようにする。 目的や対象に応じた献立作成について、また集団調理の種類や特徴について学習する。 	
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解
	・様式別調理、集団調理などについて関心をもち、食生活の充実向上を目指して意欲的に取り組むとともに、創造的に調理する実践的な態度を身に付けている。	・食生活の充実向上を図ることを目指して、自ら思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して、創意工夫する能力を身に付けている。	・様式別調理、集団調理などに関する基礎的・基本的な技術を身に付け、食生活の充実向上を図るために、創造的に調理を計画・実践できる。	・様式別調理、集団調理などに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食生活の充実向上を図ることや創造的に調理することの意義を理解している。
	上記の観点を踏まえ、定期考査、調理実習ノート、手順表、出席状況、授業態度、提出物、課題等を総合的に判断して評価を行う。			
学習のアドバイス	<ol style="list-style-type: none"> 講義で学習した内容を、実習を通して体験的に学習する形式となるので、授業で学んだことを、実習で積極的に生かしていこう。 調理実習は、実習態度だけでなく、手順表や調理実習ノートの記入状況、服装なども評価するので、忘れ物のないように、また期日を守って提出しよう。 			
教材費	教科書 1,100円 実習費 約8,000～9,000円			
その他	エプロン、三角巾の準備			