

令和2年度 シラバス

教科名		家庭	科目名	調理	履修学年	第3学年
単位数		2単位	使用教材	担当者がプリントを作成します。		
科目目標		実践的・体験的な学習を行うことなどを通して、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の向上の担い手として必要な資質・能力を養う。				
履修上の注意		・安全に衛生的にグループで楽しみながら実習が行えるよう協力してください。				
学期	時期	単元名		学習内容		
1	中間 考査 まで	1 調理の基礎 (1) 調理の目的 (2) 熱源及び調理機器 (3) 調理の種類と基本操作 (4) 食品の性質 【調理実習】「日常食」 「様式別の調理」		○ 調理実習を通して、調理の基礎や基本操作について、実践的に学ぶ。 ○ 季節に応じた日常食や様式別の調理を通して、食品の性質を知る。		
	期末 考査 まで	2 献立作成 (1) 献立作成の意義 (2) 栄養計算 【調理実習】「日常食」 「様式別の調理」		○ 栄養価計算について学び、調理実習において実践する。 ○ 献立作成の方法を学ぶ。		
2	中間 考査 まで	3 目的別・対象別の献立 (1) 行事食・供応食 (2) 病気時の食事 (3) 幼児と高齢者の食事 【調理実習】「病気時の食事」 「幼児と高齢者の食事」		○ 様態別の食事について理解を深め、実践できるようにする。 ○ 行事食、供応食についての理解を深め献立作成ができるようになる。		
	期末 考査 まで	4 様式別の献立 (1) 日本料理 (2) 西洋料理 (3) 中国料理 (4) その他の料理 【調理実習】「行事食・供応食」		○ 日本料理、西洋料理、中国料理の正式な様式とマナーを知る。また、その他の諸外国の料理について知識を広げる。 ○ 様式別の献立作成ができるようになる。 ○ 外部講師による講義実習「上生菓子（和菓子）作りを体験する」		
3	学年 末考 査ま で	【演習】テーマ別の献立作成と発表		○ 1・2学期を通して、テーマを持った課題についての献立作成と発表		
評価 方法	①関心・意欲・態度 10点		②思考・判断・表現 40点	③技能 20点	④知識・理解 30点	
	・調理実習での身支度を含む参加姿勢。		・課題の取り組み。 ・調理実習の記録（栄養価計算含む）	・実技テスト等	・小テスト等	