

令和4年度 シラバス

学校名		課程	校長名	教頭名			担当者名
沖縄水産高等学校		全日制	福地 修 印	福里 竜也 印	新屋敷 博史 印	村山 誠 印	
科目名	単位数	標準単位数	対象学科・コース・類型・系列	対象学年・組	必修・選択	使用する教科書	
調理	2	14	服飾・調理	1年	選択	なし	

特記事項

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動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充実向上に向け、必要な資質・能力を育成する。

(1) 調理の基礎、献立作成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つける。【知識・技術】

(2) 調理に関する知識、技術を基に、調理を通して学習した内容を理解しやすいよう考えまとめ、表現することができる。【思考・判断・表現】

(3) 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同的に取り組む態度を養う。【主体的に取り組む態度】

評価の観点	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度
	調理の基礎、献立作成及び様式別調理の特徴や課題について理解し、食生活の充実向上に向け必要な技術を身につけている。	調理に関する知識、技術を基に、学習を通して理解しやすいよう考えまとめ、表現することができる。	調理に関して習得した知識や技術を踏まえて、創意工夫を生かして健康の保持増進のために、主体的に調理実習に取り組むことができる。

年間指導計画表

月	予定 時数	実施 時数	指導項目	指導内容(教科書)	評価の観点			評価規準・評価方法			振り返り
					知	思	能	知識・技術	思考・判断・表現	主体的に取り組む態度	
4	6		(1) 調理の基礎 ア 調理の目的	・調理の目的について理解させる。 ・おいしさについては、味、香りなどの化学的要因、外観、色、テクスチャー、温度などの物理的要因、心理的・生理的状态、環境、習慣などを指導する。 ・味については、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味なども扱い、味覚や調味と関連付けて指導する。	○			・調理の目的について理解することができる。 ・おいしさの要因について理解することができる。 ・味の種類と調味について理解することができる。 ■ワークシート			※年度末の PDCAサイクルのための 点検記入欄
5	6		(1) 調理の基礎 イ 熱源及び調理機器	・熱源及び調理機器については、調理に使われるガス、電気など熱源の特徴を指導する。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○		○	・熱源の種類及び調理機器について理解することができる。 ■ワークシート ・基本的な調理ができる。 ■行動観察	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え、記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察	
6	8		(1) 調理の基礎 ウ 調理の種類と基本操作	・加熱操作、非加熱操作による食品の変化、温度など、それぞれの特徴と関連付けて理解できるように指導する。 ・調味については、味の対比効果・相乗効果・抑制効果、調味料の組み合わせなど理解できるように指導する。 ・調理実習 ・レシピ記入	○		○	・加熱操作、非加熱操作の種類と食品の変化、温度などについて理解することができる。 ・調味の各種効果について理解している。 ■ワークシート、■定期考査 ・基本的な調理ができる。 ■行動観察	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え、記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察	
7	6		(1) 調理の基礎 エ 食品の性質	・食品の性質については、調理による食品成分の変化、味への影響などを扱い、身近な事例と関連付けて理解できるように指導する。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○		○	・調理による食品の性質の変化、味への影響などについて身近な事例と関連付けて理解することができる。 ■ワークシート ・基本的な調理技術が身についている。 ■実技試験	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察 ■実技試験	
9	8		(2) 献立作成 ア 献立作成の意義	・献立作成の重要性を身近な事例を通して理解できるようにした上で、栄養、嗜好、経済、衛生、施設・設備、作業効率などを踏まえ、目的に応じた献立作成を行う。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○	○	○	・献立作成の重要性を理解することができる。 ■ワークシート ・日常食の調理ができる。 ■行動観察	・目的に応じた献立を考えることができる。 ・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察	
10	8		(2) 献立作成 イ 栄養計算	・栄養的に適切な献立作成ができるよう、栄養価について取り上げる。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○		○	・栄養的に適切な献立について理解することができる。 ■ワークシート ・日常食の調理ができる。 ■行動観察	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察	
11	6		(3) 様式別の献立と調理 ア 日本料理 イ 西洋料理	・本膳料理、懐石料理、会食料理について具体的な事例を通して扱う。 ・フランス料理を中心に扱い、他の国の料理についても触れる。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○		○	・日本料理と西洋料理の具体的な内容について理解することができる。 ■ワークシート ■定期考査 ・日常食の調理ができる。 ■行動観察	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え、記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察	
12	6		(3) 様式別の献立と調理 ウ 中国料理 エ その他の料理(郷土料理)	・北京、四川、上海、広東料理などを扱い、特徴についても触れる。 ・その他の料理(郷土料理：沖縄料理)についても扱う。 ・調理実習 ・レポート(レシピ)記入	○		○	・中国料理とその他の料理(郷土料理)の具体的な内容について理解することができる。 ■ワークシート ・日常食の調理ができる。 ■行動観察	・調理実習を行った内容を理解しやすく文字や絵でまとめ、表現することができる。 ・調理の要点を考え、記述することができる。 ■レポート	・調理の技術を積極的に身につけようとしている。 ■行動観察 ■実技試験	

