

家庭科シラバス（調理）

沖縄水産高等学校

【調理】 ☆ 2・3 学年

学期	1 学期														2 学期								3 学期												
	4 月				5 月				6 月		7 月				9 月		10 月		11 月		12 月		1 月		2 月		3 月								
週	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35
時 数	6				8 (テ1)				2		6 (テ1)				4		8		6 (テ1)		8		6 (テ1)		8		4 (テ1)		4						
単元のねらい	1、今年度の内容確認を行う。 2、教科書の特徴と課題について 3、調理の基本的な目的を理解することができる。				1、代表的な食品の調理上の性質、加熱操作、非加熱操作などの調理操作の方法と特徴を理解することができる。				1、七夕に向けての献立内容と、行事のあり		1 代表的な食品の調理上の性質、加熱操作、非加熱操作などの調理操作の方法と特徴を理解することができる。				1、検定に取り組む、技術を身に付ける態度を育てる。		1、代表的な行事を取り上げて、行事内容・目的に合った献立と調理ができるようになる。9月は重陽の節句を知る。		1、他国の食材・調理器具・調理方法などを学び、その国の文化にも触れ親しむ。		1、検定に取り組む、技術を身に付ける態度を育てる。		1、代表的な食品の調理上の性質、加熱操作、非加熱操作など の調理操作の方法と特徴を理解することができる。		1、他国の食材・調理器具・調理方法などを学び、その国の文化にも触れ親しむ。 2、一般治療食の流動食、軟食及び常食を扱うことができる。		1、代表的な行事を取り上げて、行事内容・目的に合った献立と調理ができるようになる。		1、食品衛生全般についての理解を深める。 2、今年度のまとめで一年間の学習内容を確認する。						
(教材名)	(調理の基本) ・調理の目的 ・調理と味				(調理調理と味 ・食物の味 ・調味と調味料 食 ・牛乳と乳製品 ・卵など				(献立と調理) 行事食の献立と調理 ・年中行事と料理 七夕		(調理の基本) 食品の性質と調理 ・魚介類 ・獣鳥肉類 ・豆類				(技術検定への取り組み) 4 級技術検定		(献立と調理) 行事食の献立と調理 ・行事食の種類(実験) ・じゃがいもの裏ご		(献立と調理) 食事の様式と調理 ・西洋料理		(技術検定への取り組み) 3・4 級技術検定		(調理の基本) 食品の性質と調理 ・野菜類 ・イモ類 ・果物類 ・穀類 実験：米の粉の性質		(献立と調理) 食事の様式と調理 ・中国料理 病人食の献立と調理 ・病気とその献立		(献立と調理) ・行事食の種類 ・雑節供		(食品衛生) と防止 食中毒 食生活の衛生と安全						

補助教材	塩・砂糖 新聞の切り抜き	調理器具一般 牛乳 卵	一般調理 器具	調理器具一般 魚介類 獣鳥肉類	4級検定材 料	一般調理器具	調理器具一般	3・4級検定材料	調理器具一般 野菜類 イモ類 果物類 穀類	調理器具一般 インターネット から収集 した資料	調理器具一 般 菱餅 白酒 ひな人形	インターネ ットから収 集した資料
評価 テスト	プリント提出	プリント提出 実験結果提出 中間考査	調理実習 態度 献立計画 表 感想提出	プリント提出 期末考査	練習の材料・ 器具	調理実習態度 献立計画表・感想 提出	調理実習態度 献立計画表・感想 提出	検定に向けた練 習 の材料・器具	期末考査 プリント提出 実験結果のまと め 感想提出	調理実習態 度 献立計画表 感想提出	学年末考査 調理実習態 度 献立計画表 感想提出	プリント提 出 感想提出
家庭科 関連行事					家庭科技術 検定			沖縄県産業教育 フェア		家庭科技術検 定		