令和７年度　シラバス

<table>
<tr><td rowspan="2">教　科</td><td rowspan="2">家　庭</td><td>学科・学年</td><td>食品デザイン科　第３学年</td><td>単位数</td><td>４単位</td></tr>
<tr><td>教　科　書</td><td colspan="3">調理１（実教出版）</td></tr>
<tr><td>科　目</td><td>調　理</td><td>副　教　材</td><td colspan="3">調理実習ノート（専門編）、家庭科問題集　食物編</td></tr>
<tr><td>科目の目標</td><td colspan="5">１　様式別調理、大量調理などに関する専門的な知識や技術を習得し、健康で創造的に調理する力を身に付けるようにする。
２　現代の食生活からその課題を発見し、充実向上を目指して合理的かつ創造的に解決する力を養う。
３　食生活の充実向上を目指し、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、食育の推進に主体的に取り組む態度を養う。</td></tr>
<tr><td>評価の観点</td><td>知識・技術【知】</td><td colspan="2">思考・判断・表現【思】</td><td colspan="2">主体的に学習に取り組む態度 【主】</td></tr>
<tr><td>趣　旨</td><td>様式別調理、大量調理などに関する専門的な知識や技術を身に付け、食生活の充実向上を図ることや創造的に調理する能力を身に付けている。</td><td colspan="2">食生活の充実向上を図ることを目指して、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。</td><td colspan="2">様式別調理、大量調理などについて関心をもち、食生活の充実向上を図ることを目指し、意欲的に取り組み、習得した技術を活用し、創造的に調理する実践的な態度を身に付けている。</td></tr>
</table>

<table>
<tr><td rowspan="2">学期</td><td rowspan="2">学習内容</td><td rowspan="2">学習活動・学習のねらい</td><td colspan="3">評価の観点</td><td rowspan="2">評価規準</td><td rowspan="2">評価方法</td></tr>
<tr><td>知</td><td>思</td><td>主</td></tr>
<tr><td rowspan="3">一学期</td><td colspan="2" rowspan="3">１　食の文化
２　調理の基本
（１）　調理とは
（２）　調理法の特徴
（３）　食品の調理上の性質
（４）　調理と食味</td><td>○</td><td></td><td></td><td>・さまざまな食文化や調理の基本知識、調理法を習得することができる。</td><td rowspan="3">中間考査

実習（服装等）
ワークシート
期末考査</td></tr>
<tr><td></td><td>○</td><td></td><td>・食品の調理上の性質を把握し、適した調理法を考え、その特徴を活かした食味・調味のバランスを考えることができる。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>○</td><td>・食文化を通して、様々な調理法や食品について関心を持ち、創造的に調理する意欲が感じられる。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">二学期</td><td colspan="2" rowspan="3">３　調理の種類と献立
（１）日常食
（２）幼児食と高齢者食
（３）日本料理
（４）西洋料理
（５）行事食・供応食

○　技術検定食物１級の実施</td><td>○</td><td></td><td></td><td>・様式別調理について理解し、献立作成や調理することができる。</td><td rowspan="3">夏休み課題
中間考査
食物１級受検
実習（服装等）
ワークシート
期末考査</td></tr>
<tr><td></td><td>○</td><td></td><td>・場面に応じた献立作成ができ、家族のライフスタイルや栄養バランス、季節感や彩りを大切にした食材の組み合わせを考えることができる。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>○</td><td>・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境つくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。</td></tr>
<tr><td rowspan="3">三学期</td><td colspan="2" rowspan="3">（６）幼児食・高齢者食
（７）　病気時の食事

４　大量調理</td><td>○</td><td></td><td></td><td>・様式別調理や大量調理について情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。</td><td rowspan="3">冬休み課題
ワークシート
実習（服装等）
学年末考査</td></tr>
<tr><td></td><td>○</td><td></td><td>・大量調理についての課題を見いだし、その解決を目指した活動について思考を深めることができる。</td></tr>
<tr><td></td><td></td><td>○</td><td>・大量調理の意義と活動に関心を持ち、食生活の充実向上に取り組む意欲が感じられる。</td></tr>
</table>