調理Ⅱ

単位数	４単位	対象学年	３学年	対象ｺｰｽ・ｸﾗｽ	調理パティシエコース
使用教科書		副教材等	自主教材・オールガイド食品成分表（実教出版）		

１．学習の到達目標

様式別調理などに関する知識と技術を習得させ，健康の維持・増進に寄与する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。

２．到達目標に向けての具体的な取り組み

調理の基礎について，理解し，様式別の調理について献立を作成し，調理ができるようにする。

全国高等学校家庭科食物調理技術検定１級の取得を目指す。

３．学習上のメッセージ

・新聞，テレビ，雑誌などの食生活情報や健康情報の中から，偏った情報に惑わされずに正しい情報を選択できる判断力を身につけるように学んでください。

・食生活は自己管理であることを認識し，授業で身につけた知識を日常生活に生かし望ましい食生活へと改善できるようにする姿勢を養っていきましょう。

４．評価の観点・方法（年間の評定）

評価は次の４つの観点から行う。

関心・意欲・態度	食の役割に関心を持ち，作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。
思考・判断・表現	自分自身の食生活や，食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ，思考を深める。また，考えをまとめて判断ができる。
技能	調理，テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。
知識・理解	食事の意義と役割について理解するとともに，豊かな食事を構成する要素として栄養，調理，などに関する知識を習得することができる。

評価は，具体的に次のものを対象とする。

①年３回の定期試験　（実技試験含む）　②授業中に配付されたプリントやノートの記入と提出

③作品，課題の製作と期限内提出　④授業への関心・意欲・態度

⑤授業の出席状況　１年間の評定は，年間を通じて総合的に判断して決定する。

５．学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
調理の種類と献立	食物調理１級検定取得に向けて 供応食（日本料理）の特徴 実習１（日本料理） 実習２（日本料理） 実習３（日本料理） 実習４（日本料理）	・日本料理について，応用的な料理の技法と献立作成について理解し，実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。
調理の種類と献立	供応食（西洋料理）の特徴 実習５（西洋料理） 実習６（西洋料理） 実習７（西洋料理）	・西洋料理について，応用的な料理の技法と献立作成について理解し，実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。
	特別実習（外部講師による）	・専門家の技術を見て学び，実際に体験することで調理技術向上を目指すことができる。
１学期期末試験		
調理の基本	調理と食味 食味の種類 味覚の変動	・人は，色・味・香り・テクスチャーなどによっておいしさが評価されることを理解する。
調理の種類と献立	供応食（中華料理）の特徴 実習８（中華料理） 実習９（中華料理） 実習１０（中華料理）	・中華料理について，応用的な料理の技法と献立作成について理解し，実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。
２学期中間試験		
調理の基本	調理と食味 調味 官能評価	・調味には，加える量や時期があり，それが調理のおいしさを左右することを理解する。
	特別実習（外部講師による）	・専門家の技術を見て学び，実際に体験することで調理技術向上を目指すことができる。
調理の種類と献立	実習１１（幼児食）	・ライフステージ別にみた調理をすることができる。
	実習１２（クリスマス料理）	・簡単な行事食の調理ができる。
	実習１３（正月料理）	
調理の種類と献立	「自由献立」にむけて献立作成 実習１４（自由献立）	・１年間の実習の集大成としてテーマに沿った献立を作成し，調理が出来る。
卒業試験		

科目　調理Ⅱ　　授業計画及び試験計画　　３学年　　調理パティシエコース

内　　容		4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下
学習の手引き　シラバス説明																																					
調理の種類と献立	供応食（日本料理）の特徴																																				
	実習１（日本料理） 実習２（日本料理） 実習３（日本料理） 実習４（日本料理）																																				
調理の種類と献立	供応食（西洋料理）の特徴																																				
	実習５（西洋料理） 実習６（西洋料理） 実習７（西洋料理）																																				
	特別実習（外部講師を迎えて）																																				
１学期期末試験																																					
調理の基本	調理と食味																																				
調理の種類と献立	供応食（中華料理）の特徴																																				
	実習８（中華料理） 実習９（中華料理） 実習１０（中華料理）																																				
２学期中間試験																																					
調理の基本	調理と食味																																				
調理の種類と献立	特別実習（外部講師を迎えて）																																				
	実習１１（幼児食） 実習１２（クリスマス料理） 実習１３（正月料理）																																				
調理の種類と献立	「自由献立」にむけて献立作成 実習１４（自由献立）																																				
卒業試験																																					
行事等											期末試験									中間試験											卒業試験						

凡例　授業計画　試験範囲