

校長		教頭		教頭		担当	
----	--	----	--	----	--	----	--

調理科	科目名	調理	担当者	下地佑季 與那覇俊明 長田なみ子
履修学科	調理科			
履修学年	第1学年	履修単位	3単位	
概要及び目標	調理の心得から器具の名称材料の切り方等の基本的な内容と基礎的な調理を行う。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に向上を担う職業人として必要な資質・能力を次の通り育成することを目指す。			
評価基準及び方法	実技・筆記テスト、課題及びノート提出等を中心に出席や授業態度を総合的に判断して評価をする。			
使用教科書及び教材	教科書・・・公益社団法人 全国調理師養成施設協会「調理師全書」 教材・・・調理用語辞典			
その他留意点	調理実習の予備知識（器具の名称等）及び衛生教育、基本的な調理技術を習得する。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	・オリエンテーション ・安全・衛生の徹底	・学習の心得、評価について ・身だしなみ、安全・衛生の徹底	
5	・器具の名称、取扱方法 ・和包丁・洋包丁の取扱	・器具の名称、取扱方法 ・和包丁・洋包丁の特徴と研ぎ方	
6	・野菜の基本切り ・西洋料理テーブルマナー	・和包丁・洋包丁を使用した食材の切り方 ・校外学習にて西洋のコース料理を学ぶ （テーブルマナーや西洋料理の特徴など）	
7	・だしの取り方 ご飯の炊き方 ・野菜の基本切りテスト	・日本料理におけるだしの取り方や ご飯の炊き方 ・実技テストにて技術習得の成果をみる	
8			
9	・魚の卸し方 ・フイヨン・ソースについて	・魚の3枚おろしを使用した西洋料理 （ソースや付け合わせを含む。） ・魚の3枚おろしを使用した日本料理 ・フイヨンの取り方やソースについて	
10	・日本料理 和え物・汁物 ・魚料理①②		
11	・日本料理 蒸し物 ・西洋魚料理 ・実技テスト	・日本料理における5法（生・焼き・蒸し・煮・揚げ）を用いた料理作成	
12	・日本料理 焼き物 ・	・魚の3枚卸しを使用した西洋料理など	
1	・日本料理 揚げ物 ・西洋魚料理		
2	・西洋肉料理 ・実技テスト	・食肉の下処理と調理法 ・実技テストにて技術習得の成果をみる	
3	・寿司 ・1年間のまとめ	・寿司について ・1年間の振り返り	

校長		教頭		教頭		担当	
----	--	----	--	----	--	----	--

調理科	科目名	栄養	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第1学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	栄養素の機能と健康、消化と吸収、エネルギー代謝と食事摂取基準などに関する知識を習得し、健康の保持・増進を図る能力と態度を身につける。			
評価基準及び方法	定期テストや提出物等を中心に授業態度、出席を総合的に判断して評価する。			
使用教科書及び教材	公益社団法人全国調理師養成施設協会編 調理師養成教育全書 必修編 「2 食品と栄養の特性」			
その他留意点	専門調理師の学科試験対策を考慮した授業展開をしている。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	栄養学とは	栄養学とは 食べ物と栄養	
5	栄養とは	栄養と栄養素 食品の成分と体の成分 食品の選択	ミニテスト
6	栄養素の機能	食品成分表の見方	期末考査
7	①炭水化物	炭水化物の定義と種類 糖質の消化と吸収①	
9	①炭水化物	糖質の消化と吸収② 糖質の栄養	ミニテスト
10	②脂質	脂質の定義と種類	
11		脂質の消化と吸収	期末考査
12		脂質の栄養	
1			学年末考査
2			
3	1年間のまとめ		ミニテスト

学校名	浦添工業高等学校	校長	知念 俊一郎		教頭	下地 二夫 德里 政哉	
調理科		科目名	家庭基礎		担当者	長田 なみ子	
履修学科		調理科					
履修学年		第1学年	履修単位		2単位		
概要及び目標	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技能を習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。						
評価基準及び方法	定期考査、授業態度、提出物（ファイル・作品・課題など）を総合的に評価する。						
使用教科書及び教材	教科書（東京書籍） 授業プリント 視聴覚機器教材						

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	家庭科の学び方、生活に生かそうーホームプロジェクトと家庭クラブ活動ー	ホームプロジェクトの意義と進め方 学校家庭クラブ紹介	
4	第11章 これからの生活を創造する	生活を見直す 私と仕事	
5	第1章 生涯を見通す	生涯発達の視点 青年期の課題	
6 7	第3章 子どもと共に育つ	子どもの育つ力を知る 親として共に育つ	
9	第4章 超高齢社会を共に生きる	高齢期を理解する 高齢者の心身の特徴 これからの高齢社会	
10	第5章 共に生き、共に支える	私たちの生活と福祉 社会保障の考え方 共に生きる	
11 12	第6章 食生活をつくる	食生活の課題について考える 食事と栄養・食品	
1	第7章 衣生活をつくる	被服の役割を考える 被服を入手・管理する	
2	第8章 住生活をつくる	住生活について考える 住生活の計画と選択	
3	第9章 経済生活を営む	職業生活を設計する 計画的に行う	
	第10章 持続可能な生活を営む	これからの消費生活と環境	

校長		教頭		教頭		担当	
----	--	----	--	----	--	----	--

調理科	科目名	食文化	担当者	濱川 愛理
履修学科	調理科			
履修学年	第1学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	人間の食と食文化の多様性について文化相応的な見方を養い、異なる食文化に対する寛容で受容的な態度を培う			
評価基準及び方法	定期テストや提出物等を中心に授業態度、出席を総合的に判断して評価する。			
使用教科書及び教材	公益社団法人全国調理師養成施設協会編 調理師養成教育全書 調理理論と食文化概論			
その他留意点	専門調理師の学科試験対策を考慮した授業展開をしている。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	食文化学習の意義	食文化学習のねらい 食文化とは何か	
5	食文化学習の意義 自然・文化環境と食文化の多様性	食文化の相対性 食文化の世界化 自然・文化環境と食文化の多様性	
6	自然・文化環境と食文化の多様性	食物選択の多様性 主食・常食の多様性 宗教と食物禁忌 食の技術の多様性	
7		食べ方の多様性 現代の食文化の共通化と国際化	
9	日本と世界の食文化	調理の歴史 ①日本料理 ②西洋料理	
10		③中国料理 伝統料理と郷土料理	
11		現代の食環境 現代の食志向と食の多様化	
12	世界の料理	①日本料理の特徴 日本料理様式 ②食事作法	
1		①西洋料理の特徴 西洋料理様式 ②中国料理の特徴 中国料理様式	
2	食文化と調理師のかかわり	アジア料理 調理業界における調理師の義務	
3		食生活に果す役割と期待 食文化継承者としての調理師	

令和5年度

シラバス

沖縄県立浦添工業高等学校		校長		教頭	
家庭科			科目名		生活産業基礎
履修学科	調理科		担当者		
履修学年	第1学年		履修単位	2単位	
概要 及び 目標	衣食住、ヒューマンサービスなどに関する生活産業や関連する職業を担う職業人として必要な資質・能力の育成を目指す。 (1) 生活産業や関連する職業について関連する技術を身につけるようにする。 (2) 生活産業関連職業の課題について合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 適切な進路選択と専門性の向上を目指して主体的に取り組む態度を養う。				
評価基準 及び方法	定期考査（筆記試験、実技試験）、毎時間の課題等を総合的に判断して行う。				
使用教科書 及び教材	実教出版 「生活産業基礎」				
その他留意点	単位保留懸念者に関しては、担任・科との連携をとり対応する。				

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4 5 6	オリエンテーション 「生活産業基礎を学ぶにあたって」 ○私たちの生活と「生活産業」 ○食生活関連分野の産業と職業	・社会の中における生活産業の役割と「生活産業のスペシャリスト」とは何かについて学習する。 ・生活していく中で必要な産業について学習するとともに、“調理師”について詳しく調べる。	
7	お店調べ	・食生活分野の様々な店舗形態について店舗による特徴などを調べる。	プレゼンテーション発表
9	発表	・各自で課題を見いだしながら発表を行う。	
10 11 12	○食生活の変化と生活産業のかかわり ○食生活関連産業職業と資格 ○職業生活と自己実現	・ライフスタイルの変化に伴い食分野における生活産業も変化してきたことに気付かせる ・食生活分野における生活産業にはどのような職種、資格が必要か調べさせる ・働く事の意義について講話をしてもらい、働く事の意義について考えさせる	
1 2 3	○職業生活と生きがい ○将来の生活と学業	・生活産業分野で活躍している職業人を招いて生きがいについて話を聞く ・職業体験（インターンシップ）に向けて	

沖縄県立浦添工業高等学校	校長		教頭	
家庭科		科目名		生活産業情報
履修学科	調理科	担当者		
履修学年	第1学年	履修単位	2単位	
概要 及び 目標	<p>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、情報及び情報技術を適切かつ効果的に活用し、生活産業の発展を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>(1) 生活産業の各分野における情報の意義や役割、情報及び情報技術を活用する方法について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。【知識及び技術】</p> <p>(2) 生活産業に関する課題を情報及び情報技術を活用して発見し、生活産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。【思考力・判断力・表現力】</p> <p>(3) 生活産業における情報及び情報技術の活用や専門性の向上を目指して自ら学び、生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。【学びに向かう力、人間性等】</p>			
評価基準 及び方法	定期考査（筆記試験、実技試験） 毎時間の課題、出席状況、授業態度			
使用教科書 及び教材	公益社団法人 全国工業高等学校長協会 パソコン利用技術検定試験 演習問題集 3級【ワープロ】			
その他留意点	パソコン利用技術検定3級取得を目指すこと			

## 学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	オリエンテーション I ワープロ関連知識	ワープロソフトの基本機能、ワープロ応用操作 Word の活用	実技練習 1
5	II OS	OS の基本機能、OS の基本操作	実技練習 2-4
6	III パソコンの基礎	パソコンのハードウェア・ソフトウェア	実技練習 5-7
7	IV パソコンの周辺機器	周辺機器、入力装置、補助記憶装置、出力装置	過去問題①
9	V マルチメディア	マルチメディア	実技練習 8-10
10	VI ネットワーク	ネットワーク、インターネット	
11	VII 情報管理	情報モラル、セキュリティ基礎	過去問題②
12	検定試験受験	パソコン利用技術検定3級	過去問題②
1	プレゼンテーション基礎①	視覚物の工夫、スライド作成、発表内容の組み立て方	パワーポイント
2	プレゼンテーションの応用	プレゼンテーション演習課題	
3	プレゼンテーションの応用	効果的な発表方法、発表、まとめ	