

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

調理科	科目名	調理	担当者	新垣頼子 與那覇俊明 下地佑季
履修学科	調理科			
履修学年	第2学年	履修単位	6単位	
概要及び目標	1学年時同様に、調理師としての基本的な態度を身につけ、調理師の業務について、調理技術の習熟度による業務内容の分担や役割を理解する。 調理の基本技術を反復することにより習得することで、その重要性和必要性を理解する。 (調理師養成施設指導ガイドラインより)			
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・・・社団法人 全国調理師養成施設協会「調理師全書必修8巻」 教材・・・調理用語辞典			
その他留意点	調理の様式（日本、西洋、中国料理）、調理理論をバランスよく、実習を展開していく。			

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 ・中国包丁の取扱、基本切り	・学習の心得、評価について ・中国包丁の特徴と研ぎ方	
5	・湯の取り方 ・スープ・炒飯 ・前菜	・野菜の切り方 ・基本的な湯の取り方 ・湯を活用した料理	
6	・中国料理テーブルマナー	・校外学習を通して中国料理の特徴やコース内容、テーブルマナーを学ぶ。	
7	・日本料理の基礎・応用 先付・前菜、椀物・造り 焼き物・煮物 揚げ物・蒸し物	・季節や旬に合わせた食材を用いて四季を感じる日本料理を学ぶ。	
8			
9	・西洋料理の基礎・応用 鶏の解体 鶏料理①、②、③ 魚料理①、②	・鶏の捌き方、基本的な肉料理と応用実習（付け合わせとして野菜料理、ソースの調理も含む）	
10	・中国料理	・中国料理の基本的な調理技法を学ぶ。	
11	冷菜・冷菜技法		
12	熱菜・熱菜技法 (油烹法・汽烹法・水烹法・火烹法)	・中国料理の食材の特徴や器具の名称、材料の切り方等、基本的な知識と技術を習得させ、基礎的な中国料理の実習を行う。	
1	甜菜・点心 甜点心・鹹点心	・これまで学んだ中国料理を定食にして集団調理を行う。	
2	・中国料理定食(集団調理)	・集団調理(大量調理)における基礎的知識と技術を習得する。	
3	・1年間のまとめ		

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
家庭科	科目名	フードデザイン		担当者	長田 なみ子
履修学科	調理科				
履修学年	第 2 学年	履修単位		2 単位	
概要及び目標	献立作成、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し、食物調理技術検定2級の全員合格を目指す。				
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…フードデザイン（教育図書）				

学習計画

月	単元名	学習内容と方法
4	第 1 章 健康と食生活	1 食事の意義と役割
5		2 食を取り巻く現状
6	第 2 章 栄養素と食品	1 栄養素と消化・吸収 2 各栄養素のはたらき
	第 4 章 調理してみよう	1 なぜ調理するのか（食物調理技術検定 4・3 級） 2 食品とその特徴
7	第 5 章 各国料理とコーディネート	1 料理の様式 2 テーブルコーディネート
9	第 3 章 食品の選択と取り扱い	1 食品選択のコツ 2 食品の衛生と安全 3 食の安全を考えて選ぶ 4 調理操作と調理器具
10	実践編 献立と調理	1 献立作成と調理（食物調理技術検定 2 級）
11		2 食品の選択と取り扱い
12		3 テーブルコーディネート
1	第 6 章 食育と食育推進活動	1 食育推進の取り組み
2		2 食文化を見つめる
3		3 食と環境について考えよう

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2学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	栄養面で健康の保持増進を担う職業人として必要な資質能力の習得をめざす。 (1) 栄養素の機能と代謝について理解する。 (2) 食生活の現状から栄養に関する課題を発見し解決する力を養う。 (3) 栄養状態の改善について、自らの健康の保持増進に取り組む姿勢を養う。			
評価基準及び方法	定期テストやレポートを総合的に判断して評価する。			
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（技術考査）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	第1章	1年次の振り返り	
5	栄養素の機能と健康	・たんぱく質とは／たんぱく質の種類／たんぱく質の栄養価	小テスト
6	第4節 たんぱく質	・ビタミンとは／ビタミンの種類	
7	第5節 ビタミン		期末テスト
9	第6節 ミネラル	・脂溶性ビタミン	小テスト
10		・水溶性ビタミン	
11		・ミネラルとは／ミネラルの種類／多量ミネラル ナトリウム／カリウム／カルシウム／マグネシウム／リン	
12			
1	第7節 その他の成分	・微量ミネラル 鉄／亜鉛／銅／マンガン／ヨウ素	学年末テスト
2		・その他の微量ミネラル ①水分 ②機能性成分	
3		1年間の振り返り	

調理科	科目名	家庭総合	担当者	長田なみ子 幸地ひより	校長	教頭
履修学科	情報技術科、インテリア科、デザイン科					
履修学年	第 2 学年	履修単位	2 単位			
概要及び目標	「家庭総合」は2・3学年で2単位ずつ学習する。2学年では「家族」、「経済生活」、「高齢者」、「衣生活」「持続可能な生活」の各分野を学習する。					
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・・・「家庭総合」（東京書籍） その他資料はその都度配布					

学習計画

月	単元名	学習内容	備考
4	オリエンテーション	「家庭総合」の学習意義や内容・方法・評価について	
4	第1章	1 人生を展望する 2 目標を持って生きる	
5	生涯を見通す		
6	第2章	1 人生をつくる 2 家族・家庭を見つめる	
7	人生をつくる	3 これからの家庭生活と社会	
8	ホームプロジェクト	夏休みの課題について	
9	第7章	1 被服の役割を考える 2 被服を入手する	
10	衣生活をつくる	3 被服を管理する 4 被服を作る 5 衣生活の文化と知恵 6 これからの衣生活 * トートバック製作	
11	第9章	1 情報の収集・比較と意思決定	
12	経済生活を営む	2 購入・支払いのルールと方法 3 消費者の権利と責任 4 生涯の経済生活を見通す 5 家計をマネジメントする 6 これからの経済生活 * 出前講座	
	第10章	1 持続可能な社会を目指して	
	持続可能な生活を営む	2 一人一人の力で社会を動かす	
1	第5章	1 私たちの生活と福祉 2 社会保障の考え方	
2	共に生き、共に支える	3 共に生きる	
3	第4章	1 高齢期を理解する 2 高齢者の心身の特徴	
	超高齢社会を共に生きる	3 高齢者を支える 4 これからの高齢生活 * 体験的活動	

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

履修学科	調理科	科目名	公衆衛生 (食生活と健康)	担当者	
履修学年	第2学年	履修単位	2単位		
概要 及び 目標	疾病の予防と健康づくりを担う職業人として必要な資質・能力の育成を目指す。 (1) 集団の健康と公衆衛生などについて知る。 (2) 公衆衛生に関する課題を発見し、合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 疾病の予防や健康づくりを目指して主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。				
評価基準 及び方法	定期考査、中間考査、小レポート等を中心にし、授業態度や出席等を総合的に判断し、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「1 食生活と健康」				
その他留意点	生徒は卒業と同時に調理師免許取得資格が得られる。又専門調理師免許にむけての「技術考査」に合格すると、学科試験の全部が免除になる。調理科は「技術考査」の全員合格をめざしているため、食品衛生も「技術考査」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 5	第1章 調理師と健康	健康の考え方 食と健康の関係 調理師の役割	調理師法
6 7	第2章 食生活と疾病	疾病の動向とその予防 生活習慣病	
9 10	第3章 健康づくり	健康づくり対策 心の健康づくり	健康増進法
11 12	第4章 調理師と食育	食育とは 食育における調理師の役割	食育基本法
1 2 3	第5章 労働と健康	労働と健康 調理師の職場環境	労働基準法

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

履修学科：調理科	科目名	食品	担当者	
履修学年	第2学年	履修単位	2単位	
概要 及び 目標	多様化する食品の選択・活用について職業人として必要な資質・能力の習得をめざす。 (1)食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて理解する。 (2)食生活の現状や食品に関する課題について、食生活の充実向上を担う職業人として解決する力を養う。 (3)適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上について主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。			
評価基準	定期テスト，小テスト，レポート中心にし総合的に判断し評価する			
使用教科書 及び教材	教科書……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	調理師として必要な食品に関する基礎的な知識、また様式毎の特殊材料などについてその種類と扱い方を学ばせる。食品の見本を数多く準備する。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	食品の特徴と性質	・食品学を学ぶ意義	
5		・食品とその特性	
6		・食品の種類と分類 ・食品の成分と性質	
7	植物性食品とその加工品	・穀類 ・いも類及びでんぷん類	実物提示
9		・砂糖類及び甘味料 ・豆類	実験
10		・種実類 ・野菜類	視聴覚教材
11		・果実類 ・きのこ類 ・藻類	
12	動物性食品とその加工品	・魚介類	実物提示
1		・食肉類	実験
2		・卵類 ・乳類	視聴覚教材
3	まとめ		

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

履修学科	調理科	科目名	食品衛生 (食品の安全と衛生)	担当者	
履修学年	第2学年	履修単位	3単位		
概要及び目標	安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として必要な資質・能力の習得をめざす。 (1) 食生活の安全と食品衛生対策について理解する。 (2) 食生活の現状から食品衛生に関する課題を発見し解決する力を養う。 (3) 安全で衛生的な食生活の実現を目指して主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。				
評価基準及び方法	定期考査、中間考査、小レポート等を中心にし、授業態度や出席等を総合的に判断し、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「3 食品の安全と衛生」				
その他留意点	生徒は卒業と同時に調理師免許取得資格が得られる。又専門調理師免許にむけての「技術考査」に合格すると、学科試験の全部が免除になる。調理科は「技術考査」の全員合格をめざしているため、食品衛生も「技術考査」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	備考
4 5	第1章:食の安全と衛生	食の安全を守る 食品衛生とは	
6 7	第2章:食品と微生物	食品中の微生物 食品の腐敗	
9 10 11	第3章:食品と化学物質	食品添加物 食品と重金属 食品と放射性物質	
12	第4章:器具・容器包装の衛生	器具・容器包装の概要 材質の種類	
1 2 3	第5章:飲食による健康危害	飲食による健康危害の種類 食中毒の概要 細菌性食中毒/ウィルス性食中毒 自然毒食中毒/化学性食中毒 寄生虫による食中毒 経口感染症/食物アレルギー/その他の健康被害	