

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

調理科	科目名	食品衛生 (食品の安全と衛生)	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第3学年	履修単位	2単位	
概要及び目標	食品衛生関連実験・鮮度判定等により衛生管理の重要性の再認識について学習する。			
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	学習内容と方法	備考
4	第6章食品安全対策 第1節食品の安全対策とは	食品の安全対策とは	
5	第6章食品安全対策 第2節食品安全対策に関わる法律	食品衛生法 食品安全基本法	
6	第6章食品安全対策 第3節食品安全行政 第4節食品安全情報の共有	中央組織・地方組織 食品表示法 その他の法律による表示	
7	第6章食品安全対策 第5節食品営業施設・設備の安全対策 第6節調理従事者の健康管理	食品営業施設・設備の衛生管理 病原部生物保有者の把握 調理従事者の衛生管理	
9	第6章食品安全対策 第7節調理作業時における安全対策	食材の衛生管理 異物混入防止	
10	第6章食品安全対策 第8節自主衛生管理 HACCP 第9節食品事故対応	HACCP とは わが国での HACCP に対する取り組み HACCP システムの7原則と12手順	
11	第7章食品衛生実習 実習1～実習4	ガラス測定器具の使い方 魚介類の鮮度判定	
12	第7章食品衛生実習 実習5～実習8	魚肉練り製品の鮮度・品質判定 食品の内部温度の測定	
1	第7章食品衛生実習 実習9～実習12	手指洗浄前・洗浄後の汚れ状態の検査 水道水の残留塩素測定	
2	第7章食品衛生実習 実習13～実習14	空中浮遊微生物の測定 食品からの各種殺菌の検出	

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

調理科	科目名	総合調理実習	担当者	新垣 頼子 與那覇 俊明 濱川 愛理 下地 佑季
履修学科	調理科			
履修学年	第 3 学年	履修単位	3 単位	
概要及び目標	調理師の業務全体として、衛生管理、献立・調理、食事環境、接客等を総合的に学び、集団調理の基本技術を習得するとともに、食品、栄養と健康の関わりについて、調理を通して食事に調整する意義を理解する。 (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、調理実習レシピ集			
その他留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・これまで学んだ知識・技能を応用させ、計画・実施・改善を行うPDCAサイクルの視点を活用した集団調理の実習を行う。 ・日本、西洋、中国それぞれの料理を保護者へ向けて作成を行う。 			

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	<ul style="list-style-type: none"> ・学習の心得、評価について ・衛生管理、献立・調理、食事環境、接客 	
5	・第1章調理施設・設備	<ul style="list-style-type: none"> ・調理施設・設備および調理機器の基礎を学ぶ。 ・衛生管理計画を実践する ・食物アレルギーの対策について確認 	
6	・第2章集団調理実習 フルコース実習計4回 (計画・発注・仕込み・仕上げ)	<ul style="list-style-type: none"> ・集団調理実習の進め方(PDCA)を学び、班決め、メニューの考案、献立作成、原価計算、発注、衛生管理計画を立てて実施する。 	
7			
8			
9	・第3章接客サービス 集団調理実習	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの学習内容を用いて、献立作成、原価計算、発注、衛生管理計画を立て、調理、接客サービスを実施し、評価改善を行う。 ・大量調理の特徴と調理技術を理解し、調理に活かす方法を学ぶ。 	
10	・定食販売 2回		
11	・学習発表会		
12			
1	・春季技術考査に向けて	<ul style="list-style-type: none"> ・技術考査試験の対策を行う 	
2	・調理師免許申請について	<ul style="list-style-type: none"> ・調理師免許申請手続きの確認を行う。 	
3			

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3学年	履修単位	6単位	
概要及び目標	これまで習得した調理の基本技術を反復し、調理機器・器具の取扱い、食材の扱いと下処理、調理操作、調味、盛りつけ等の調理過程全体の技術を発展応用させ、各種料理の特性を、調理を通して理解する。 (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	・学習の心得、評価について	
5	フルコース実習	・生徒自ら献立を考え西洋料理フルコース料理の調理(計4回)	
6	中国料理 前菜・スープ 魚料理 肉料理 点心・麺料理	・中国料理の基礎基本的な知識と技術を発展応用した調理実習	
7	テーブルマナー	・校外学習を通して日本料理のテーブルマナー学習を学ぶ。この学習を実習時の盛り付けや試食時の食事マナーに活用する。	
8			
9	西洋・日本・中国 各種応用実習	・魚・肉についての基礎的な知識と下処理など基本的な料理とその応用実習（付け合わせとしての野菜料理、料理に合ったソースの調理）	
10	定食販売	・これまで学んだ知識・技術を「定食販売」にて専門性を高める。	
11	定食販売②		
12	学習発表会 (集団調理)	・生徒自ら献立を考え学習発表会にて保護者に振る舞う過程を通して、集団調理実習における知識と技術を習得する。	
1	春季技術考査対策	・調理師に関する専門的な知識が出題される「技術考査」の対策	
2	3年間のまとめ	・ファイルやレシピ、ノートなど3年間の内容をまとめる	
3			

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

学習計画

調理科	科目名	レストランサービス	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第3学年	履修単位	2単位	
概要及び目標	サービスの本質、レストランサービスの基本、接客実務、快適な食事環境、クレーム対応等について学び、調理師としての意識を育成する。			
評価基準及び方法	豆テスト、定期テスト、提出物、実習中の態度			
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「総合調理実習」			
その他留意点	指導にあたっては、生徒の実態に応じて取り扱う内容や程度、順序に配慮する。また、具体的、実践的な学習を多く取り入れるとともに、情報機器、視聴覚教材を活用するなどして、学習効果を上げるようにする。			
月	単元名	学習内容と方法		備考
4	求められるサービス	<ul style="list-style-type: none"> ・サービスとは何か ・外食産業の発展 ・サービスの種類 		
5	レストランサービスの基本	<ul style="list-style-type: none"> ・接客者としての意識 		クレーム対応のケーススタディ ロールプレイング
6		<ul style="list-style-type: none"> ・接客者の基本マナー 		
7		<ul style="list-style-type: none"> ・接客の導線 ・基本的なサービスの流れ 		
9	接客実務	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理の接客実務 		ロールプレイング
10		<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理の接客実務 ・中国料理のサービス 		
11	快適な食事環境	<ul style="list-style-type: none"> ・雰囲気 		テーブルコーディネート実習
12		<ul style="list-style-type: none"> ・食卓 ・食器類 		
1	総合実習	<ul style="list-style-type: none"> ・一年間学習したことを実践形式で実習する 		
2				

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3学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	栄養素の機能と代謝、ライフステージや労働、スポーツと栄養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	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」 副教材・・・調理師養成教育全書必携問題集			
その他留意点	卒業と同時に得られる調理師免許取得資格とともに、「技術考査」に合格すると、専門調理師免許にむけての学科試験免除となる。そのため、「技術考査」対策を考慮した授業展開も行う。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	第2章 消化と吸収	2年次までの振り返り	小テスト
5	第1節 食物の摂取	① 生理的欲求 ② 心理的欲求 ③ 栄養管理	
6	第2節 栄養素の消化・吸収・代謝	① 栄養素の消化 ② 栄養素の吸収 ③ 栄養素の代謝	
9	第3章	① エネルギー代謝とは ② エネルギー代謝とエネルギー消費	小テスト
10	エネルギー代謝と食事摂取基準		
11	第1節 エネルギー代謝	① 日本人の食事摂取基準とは ② 食事摂取基準の指標	期末テスト
12	第2節 日本人の食事摂取基準		
1	第3節 食品の選択		
2	まとめ		

調理科	科目名	家庭総合	担当者	幸地ひより 長田なみ子	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 3 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。3学年では「保育」、「食生活」、「住生活」「持続可能な社会」「生活設計」の各分野を学習し、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	定期テスト、授業態度、および提出物等総合的に判断し、1・2学期は素点。学期末5段階評価で行なう。					
使用教科書及び教材	家庭総合（東京書籍） その他資料その都度配布					

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・内容・評価・注意点など	
5	第6章 食生活をつくる	1. 食生活の課題について考える 2. 食事と栄養・食品	
6	第6章 食生活をつくる	3. 食生活の安全と衛生 4. 生涯の健康を見通した食事計画	
7	第6章 食生活をつくる	5. 調理の基礎 6. 食生活の文化と知恵 7. 健康につながる食事計画 調理実習①	
9	第2章 子どもと共に育つ	1. 命を育む 2. 子どもの育つ力を知る 3. 親として共に育つ 4. 子どもとの触れ合いから学ぶ 5. これからの保育環境 <u>*体験的活動</u> ①妊婦体験 ②保育のおもちゃ製作	
10	第8章 住生活をつくる	1. 住生活について考える 2. 住生活の計画と選択	
11	第8章 住生活をつくる	3. 住生活の文化と知恵 4. これからの住生活 調理実習②	
12 1 2	第9章 生活を設計する	1. 生活設計とは 2. 自立し共に生きるために 3. これからの社会を創造する	

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

調理科	科目名	課題研究	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第3学年	履修単位	3単位	
概要及び目標	食に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。			
評価基準及び方法	課題レポート等の評価を中心とし、授業態度、意欲、発表、出席等を加味し総合的に評価する。			
使用教科書及び教材	特になし			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法
4	オリエンテーション 課題設定	①課題研究とは ②テーマ設定
5	課題にあった情報収集、実践	①テーマにあった情報収集 ②実践
6		①テーマにあった情報収集 ②実践
7		①テーマにあった情報収集 ②実践
9		①テーマにあった情報収集 ②実践
10		①テーマにあった情報収集 ②実践
11	研究のまとめ	①プレゼンテーションとは
12		②発表練習
1	研究発表	課題研究発表会
2	1年間のまとめ	1年間のまとめ

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

調理科	科目名	公衆衛生 (食生活と健康))	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第3学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	調理師の業務に関係の深い法令、制度の意義と内容について学習する。			
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	教科書・・・公益社団法人 全国調理師養成施設協会編 新調理師養成教育全書必修編 「1 食生活と健康」 教材・・・関連ビデオ			
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のので、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	第6章 環境と健康	生活環境の衛生	
5	第1節 生活環境	現代社会の生活環境	
6		環境因子	
7			
9	第6章 環境と健康	大気	循環型社会形成推進基本法
10	第2節 環境条件	水	
11		住居	
12		廃棄物 放射線	
1	第6章 環境と健康	広がる環境汚染	環境基本法
2	第3節 環境汚染とその対策	空気汚染	
		騒音、振動、悪臭 環境問題とその取り組み	

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

調理科	科目名	食品	担当者	
履修学科	調理科			
履修学年	第3学年	履修単位	1単位	
概要及び目標	食品の分類とその特徴、加工と貯蔵などに関する知識と技術を習得させ、食品を適切に活用して、食生活の充実向上を図る能力と態度を育てる。調理師としての専門的な知識を身につけさせる。			
評価基準及び方法	定期テスト、小テスト、課題又は提出物を中心にし、授業態度や出席などを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「食品と栄養の特性」 副教材・・・技術考査必携問題集			
その他留意点	調理師養成施設であるため、調理師として必要な基礎的な食品を知り、様式毎に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	油脂	・油脂類	実験
5	嗜好品	・菓子類	視聴覚教材
6		・嗜好飲料類	
7	調味料および香辛料類	・調味料 ・香辛料	実験
9	調理加工食品類	・冷凍食品	実物
10		・インスタント食品 ・レトルト食品	
11	食品の表示	・食品の表示制度 ・各種表示制度	表示収集
12	総合学習	・技術考査に向けて	技術考査問題集
1			
2	まとめ	・食品について（ポスターセッション）	
3			