

教科		調理栄養		科目	生活産業基礎	単位数	1
学年	2	科	調理栄養科		専攻・コース	調理栄養科	
教科書		生活産業基礎 (実教出版)			副教材		
学習到達目標		生活と産業とのかかわり、生活産業の意義と役割、生活産業に関心を持ちそれらについての知識を得る。					
評価の観点		生活と産業の関わりや生活に関連する職業について関心を持ち、生活関連分野のスペシャリストとして必要な知識と技術を進んで習得しようとする意欲と態度を身につける。					
期	月	学習内容・項目		学習のポイントと到達目標			備考
前	4	・私たちの生活と 「生活産業」		・生活と産業とのかかわり、消費者 ニーズと生活産業について理解 する。			
	5	・私たちの生活と 「生活産業」		・社会の変化と生活産業の発展につい て理解する。 ・人の一生と生活に関する理解を 深める。			
	6	・「生活産業」の スペシャリスに なるために		・生活産業に関わる専門的な知識や 技術、専門科目と職業のかかわり について理解する。			
期	7	・消費者ニーズの把握		・消費者ニーズに関する情報の収集・ 分析や市場調査の方法について理解 する。			
	8						
	9	・商品・サービスの 企画・開発・販売・提供 ・作品展に向けての 調査・研究		・商品の企画・開発について理解する。 ・クラステーマを決め、各グループで 関心を持った課題を調査する。			

期	月	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	備考
後	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作品展に向けての調査・研究</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 各グループの課題の調査・研究。</li> <li>・ 調査・研究内容を模造紙にまとめる。</li> </ul>	
	11	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作品展に向けての調査・研究・発表</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作品展に出品する模造紙や展示物を完成させる。</li> <li>・ クラス内発表をする。</li> </ul>	
	12	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 信頼される商品・サービスの提供</li> <li>・ 関連法規</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 品質情報の提供や在庫管理・人材管理について理解する。</li> <li>・ 職業に関わる法律、契約に関する仕組みについて理解する。</li> </ul>	
期	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団調理実習</li> <li>・ 技術考査に向けて《調理実習》</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団調理実習の目的・内容・心構えについて理解する。</li> <li>・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。</li> </ul>	
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団調理実習</li> <li>・ 技術考査に向けて《調理実習》</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大量調理の特徴と調理技術について理解する。</li> <li>・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。</li> </ul>	
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 集団調理実習</li> <li>・ 技術考査に向けて《調理実習》</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大量調理の調理技法を理解する。</li> <li>・ 必携問題集を使い、調理実習のポイントを復習する。</li> </ul>	