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，調理に関して総合的に捉え，食生活関連産業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。

(1) 大量調理の施設・設備，献立・調理，食事環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに，相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。

(2) 食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し，食生活関連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。

(3) 調理の深化・総合化を目指して自ら学び，食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

2　内　容

１に示す資質・能力を身に付けることができるよう，次の〔指導項目〕を指導する。

〔指導項目〕

(1) 調理用施設・設備及び調理機器

(2) 大量調理

ア　種類と特徴

イ　組織と管理

ウ　献立作成と調理

(3) 食事環境とサービス

(4) 調理師と食生活関連産業

3　内容の取扱い

(1) 内容を取り扱う際には，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(1)については，特定給食施設などの厨房設備と調理機器の安全で衛生的，能率的な取扱いに重点を置いた指導を行うこと。

イ　〔指導項目〕の(2)及び(3)については，調理における専門的な知識・技術を深化させ，食生活関連産業において食事提供に関わるなど総合的な学習活動になるよう指導を工夫すること。

ウ　〔指導項目〕の(4)については，生徒の実態や学科の特色に応じて，扱わないことができること。

(2) 内容の範囲や程度については，次の事項に配慮するものとする。

ア　〔指導項目〕の(2)のアについては，各種給食を扱うこと。イについては，大量調理の組織と運営，食品の保管，調理作業管理及び衛生管理を扱うこと。また，大量調理を担当する者の自覚と責任についても扱うこと。ウについては，学校や事務所などにおける給食に関する留意事項に重点を置いて扱うこと。

イ　〔指導項目〕の(3)については，サービスの基本的な考え方やその実務を扱うこと。

## 第３款　各科目にわたる指導計画の作成と内容の取扱い

1　指導計画の作成に当たっては，次の事項に配慮するものとする。

(1) 単元など内容や時間のまとまりを見通して，その中で育む資質・能力の育成に向けて，生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を図るようにすること。その際，家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ，専門的な知識と技術などを相互に関連付けてより深く理解させるとともに，地域や社会の生活の中から問題を見いだして解決策を構想し，計画を立案し，実践，評価，改善して新たな課題解決に向かう過程を重視した実践的・体験的な学習活動の充実を図ること。

(2) 家庭に関する各学科においては，「生活産業基礎」及び「課題研究」を原則として全ての生徒に履修させること。

(3) 家庭に関する各学科においては，原則としてこの章に示す家庭科に属する科目に配当する総授業時数の10分の５以上を実験・実習に配当すること。また，実験・実習に当たっては，ホームプロジェクトを取り入れることもできること。

(4) 地域や産業界等との連携・交流を通じた実践的な学習活動や就業体験活動を積極的に取り入れるとともに，社会人講師を積極的に活用するなどの工夫に努めること。

(5) 障害のある生徒などについては，学習活動を行う場合に生じる困難さに応じた指導内容や指導方法の工夫を計画的，組織的に行うこと。

2　内容の取扱いに当たっては，次の事項に配慮するものとする。

(1) 生活産業に関わる実習や就業体験活動などを通して，自分の考え方や情報を的確に伝えたり，まとめたりする活動，創造的に製作する場面において，与えられたテーマに対して互いの考えを伝え合い，イメージをまとめ適切に表現する活動など言語活動の充実を図ること。

(2) コンピュータや情報通信ネットワークなどの活用を図り，学習の効果を高めるよう工夫すること。

3　実験・実習を行うに当たっては，関連する法規等に従い，施設・設備や薬品等の安全管理に配慮し，学習環境を整えるとともに，事故防止の指導を徹