

(4)「調理科」 教育課程表〔平成30年度入学生〕

浦添工業高等学校 全日制課程

共専	教科	学年・類型等		1年		2年		3年		各教科の 単位数の合計	備考
		科目	標準単位	必修	必修	選択A群	必修	選択A群			
各 学 科 に 共 通 す る 各 教 科 ・ 科 目	国語	国語総合	4	2	2					7~11	選択
		国語表現	3					②			
		現代文B	4					3			
		国語表現基礎	学設				②				
	地理 歴史	世界史A	2		2					4~6	選択
		地理A	2	2							
		沖縄の歴史	学設				②				
	公民	現代社会	2					3		3	
	数 学	数学I	3	3						5~9	選択 選択 選択
		数学A	2		2						
		数学基礎I	学設				②				
		数学基礎A	学設						②		
		数学基礎B	学設						②		
	理 科	科学と人間生活	2		2					4~8	重複選択不可 重複選択不可 選択 ※1 選択 ※2
		化学基礎	2	2			②				
		生物基礎	2				②				
		発展化学	学設						②		
		発展生物	学設						②		
	保 体	体育	7~8	3	2			2		9	
		保健	2	1	1						
芸 術	音楽I	2	2						2~6	選択 選択	
	音楽II	2				②					
	郷土の音楽	学設						②			
	コミュニケーション英語I	3	2								
外 国 語	コミュニケーション英語II	4		2			2		6~10	選択 選択	
	応用英語I	学設				②					
	応用英語II	学設						②			
家 庭 情 報	家庭基礎	2	2						2		
主 と し て 専 門 学 科 に お い て 開 設 さ れ る 各 教 科 ・ 科 目	工 業	コンピュータシステム技術	2~8				②		②	1~5	選択(2・3年重複不可) 全科共通 選択 選択 選択
		情報活用技術	学設	1							
		福祉とくらし	学設					②			
		インテリア工芸	学設						②		
		デザイン基礎	学設					②			
	家 庭	生活産業基礎	2	2						40~44	理論5単位、実習10単位 実習1単位を含む 自科選択 自科選択
		課題研究	2~4					3			
		生活産業情報	2~4	2							
		食文化	1~2(1)	1							
		調理	14(14)	3	6			6			
		栄養	3(3)	1	1			1			
		食品	2(2)		2			1			
		食品衛生	4(5)		3			2			
公衆衛生	4(3)		2			1					
フードデザイン	2~6						②				
総合調理実習	学設(3)						3				
レストランサービス	学設							②			
共通科目単位数合計				19	13		10		42		
専門科目単位数合計				10	14		17		41		
選択科目単位数合計						2		2	4		
総合的な学習の時間				0	0		0		0	課題研究で3単位代替	
単位数小計				29	29		29		87		
特別活動 ホームルーム活動				1	1		1		3		
単位数総合計				30	30		30		90		

※1「発展物理」、※2「発展化学」、※3「発展生物」に関しては基礎科目を履修していることが望ましい。

* 但し、「専門科目」の標準単位の()は厚生労働省の認定する調理師免許取得のための単位数を示す。

* 調理師養成指導要領改正(H26年)については、現行「高等学校学習指導要領」で対応する。対応科目は以下の通りである。

〔食生活と健康〕公衆衛生	〔食品と栄養の特性〕栄養、食品	〔食品の安全と衛生〕食品衛生
〔調理理論と食文化概論〕調理(理論)、食文化	〔調理実習〕調理	
〔 〕内は新科目名		