

科目名	調理技術A		学年	類型・コース	単位数
			2年	総合選択A・家庭(食と健康)	4単位
学習の目標	調理の目的を理解し、基本的な調理技術を身につける。日常食の献立作成と調理ができる。食物技術検定4・3級の合格を目指す。				
教科書 副教材	主たる教材：自作実習書 副教材：フードデザイン（実教出版）調理BOOK（実教出版）新カラーガイド食品成分表（大修館書店）				
評価	評価法	定期考査・小テスト・授業態度・提出物・実技・レポート等で評価します。			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	調理についての基本的な知識・技術を身につけ、献立作成について理解できる。	
		b	思考・判断・表現	切り方や調理法などを考慮して、献立を考えることができる。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	自分自身の食生活と関連づけて、よりよくするために実践しようとしている。	
	上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。				

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1学期	4月	12	調理の基礎	・調理室・調理器具の扱い方 ・4級検定練習（実技・筆記）	中間考査	中間考査	ファイル
	5月	16	調理の基礎	・4級検定練習（実技・筆記） ・日常食について			
	6月	16	調理の基礎	・基本的な調理技術（和え物・炒め物）	期末考査	レポート	レポート
	7月	8	調理の基礎	・基本的な調理技術（寄せ物）	実技	期末考査	実技
夏休み							
2学期	9月	16	調理の基礎	・基本的な調理技術（焼き物・煮物）	中間考査	中間考査	ファイル
	10月	16	調理の基礎	・基本的な調理技術（汁物）			
	11月	16	調理の基礎	・3級検定練習（実技・筆記）	期末考査	レポート	レポート
	12月	8	調理の基礎	・3級検定練習（実技・筆記）	実技	期末考査	実技
冬休み							
3学期	1月	12	調理の基礎	・献立表作成	学年末考査	レポート	ファイル
	2月	12	調理の基礎	・基本的な調理技術（弁当）			
	3月	8	調理の基礎	・基本的な調理技術（弁当）	実技	学年末考査	実技

担当者からのメッセージ（学習方法など）
予習・復習にしっかり取り組み、授業ごとのワークシートで学習の要点をおさえましょう。考査点のみならず、ファイル提出や実習での取り組み、授業態度も評価に含まれます。