

科目名	調理基礎		学年	類型・コース	単位数
			2年	自由選択2・家庭(専門)	2単位
学習の目標	健康的な食生活を送るために、栄養素や食品の知識を知り、食品衛生や調理技術を身につける。				
使用教材	教科書：「フードデザイン」実教出版 副読本：なし				
評価	評価法	定期考査・ワークシート提出・グループワーク・振り返りシートなどにより評価			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	調理の基本的な語句・理論について理解できる。	
		b	思考・判断・表現	生活の中から課題を設定し、解決策を構想し実践を評価・改善し、考察したことを表現するなどして解決する力を身につけている。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	自分自身の生活を振り返り、生活を創造し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	6	食生活と健康	食事の意義と役割と健康	ワークシート	ワークシート	ワークシート
	5月	8	食生活と健康	栄養素のはたらき（五大栄養素）①			
	6月	8	食生活と健康	栄養素のはたらき（五大栄養素）②	グループ活動	グループ活動	グループ活動
	7月	4	料理様式	食卓のコーディネート	期末考査	期末考査	期末考査
夏休み							
2 学期	9月	8	調理の基本	調理の基本知識	ワークシート	ワークシート	ワークシート
	10月	8	調理の基本	調理操作学習と調理実習①			
	11月	8	調理の基本	調理操作学習と調理実習②	グループ活動	グループ活動	グループ活動
	12月	4	調理の基本	調理操作学習と調理実習③	期末考査	期末考査	期末考査
冬休み							
3 学期	1月	6	食品の特徴	食品の特性・食品の特性を生かした調理①	ワークシート	ワークシート	ワークシート
	2月	6	食品の特徴	食品の特性・食品の特性を生かした調理②	グループ活動	グループ活動	グループ活動
	3月	4	食品の特徴	まとめ・1年間の学習の定着	期末考査	期末考査	期末考査

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や小テストで学習の要点をおさえましょう。考査点のみならず、ワークシート提出やグループ活動での取り組み、授業態度も評価に含まれます。