

科目名	調理技術B		学年	類型・コース	単位数
			3年	総合選択E・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。食物調理技術検定2級レベルの知識・技術を身に付ける。				
教科書	主たる教材：自主教材				
副教材	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・実技試験・提出物・授業態度・レポート等で評価			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	日常食についての基本的な知識・技能を身につけ、献立作成について理解している。	
		b	思考・判断・表現	食材やそれに適した調理方法を考えながら、工夫して献立を作成しようとしている。	
		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	日常食について	一汁三菜を基本とした献立作成と調理について	中間考査	ワークシート	ファイル
	5月	16	日常食の献立作成	基本的な調理技術（弁当）			
	6月	16	日常食の調理技術	2級検定練習（実技・筆記）	期末考査	レポート	レポート
	7月	8	日常食の調理技術	2級検定練習（実技・筆記）			
夏休み					実技	考査	実技
2学期	9月	16	嗜好品生産と流通	お茶・コーヒー・紅茶の入れ方 飲料の飲み比べ	中間考査	ワークシート	ファイル
	10月	16	調味料・香辛料	調味料・香辛料の試食 料理への応用			
	11月	16	油脂選択と表示	油脂の違いによる比較（焼き菓子）	期末考査	レポート	レポート
	12月	8	食育	食育の意義について			
冬休み					実技	考査	実技
3学期	1月	12	災害食	災害食について	ワークシート	レポート	レポート
	2月						
	3月						

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押さえましょう。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。