

科目名	応用調理		学年	類型・コース	単位数
			3年	総合選択F 1・家庭(食と健康)	2単位
学習の目標	<ul style="list-style-type: none"> <li>和洋中の供応食の食事様式について学び、自ら献立を立てて調理する力を身につける</li> <li>食物調理技術検定1級レベルの知識・技術を身につける</li> </ul>				
教科書 副教材	主たる教材：自主教材 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	和洋中の供応食の食事様式についての知識・技術を身につけている。	
		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	和洋中の供応食の食事様式について関心をもち、技術の向上を目指して意欲的に取り組んでいる。	
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	供応食について	和洋中の供応食の食事様式について	ワークシート	ワークシート	ファイル
	5月	8	調理実習	和洋中の前菜、汁物、主菜の実習	期末考査	レポート	レポート
	6月	8	調理実習	和洋中の副菜・デザートの実習 供応食（5品）の実習			
	7月	4	献立作成	献立の立て方、書き方について	実技	期末考査	実技
夏休み							
2 学期	9月	8	献立作成 調理実習	献立を作成 供応食の（5品）の実習	ワークシート	ワークシート	ファイル
	10月	8	調理実習	供応食の（5品）の実習	期末考査	レポート	レポート
	11月	8	調理実習	供応食の（5品）の実習			
	12月	4	調理実習	供応食の（5品）の実習	実技	期末考査	実技
冬休み							
3 学期	1月	6	まとめ	自分の立てた供応食の献立についての振り返り	ワークシート	ワークシート	ファイル
	2月					レポート	レポート
	3月					発表	発表

担当者からのメッセージ（学習方法など）

供応食を理解するためにたくさんの実習を行います。実習を通して作業の手順を理解し、どのようにすれば効率よくおいしく美しく仕上げられるのかを考えながらできるようにしましょう。