

| | |
|----|----|
| 科目 | 調理 |
|----|----|

担当者名 氏名 小牧 直人

| | | | | | |
|-------------|--|--|---|--------------------------------------|--|
| 教科 | 家庭 | 単位数 | 4 | 学科・学年 | 食品デザイン科 3年 生活デザインコース(選択) |
| 使用教科書 | 調理1 (実教出版) | | | 副教材等 | 調理実習ノート(専門編)、家庭科問題集 食物編 |
| 授業の概要 | 1 調理の基礎、様式別の献立と調理、目的別・対象別の献立と調理について実験や実習を中心に学習します。 2 技術検定の指導要領に従い食物検定に合格するための知識や技術を学びます。 | | | 学習の目標 | 1 様式別調理、大量調理などに関する知識と技術を習得し、健康的で創造的に調理する力を身に付けます。 2 技術検定食物1級に合格するための知識と技術を身に付けます。 |
| 学 習 内 容 | | | | 評価の観点・評価方法等(※学期ごとに下記の項目で評価します。) | |
| 1 学 期 | 1 食の文化 2 調理の種類と献立 (1) 日常食 (2) 幼児食と高齢者食 (3) 日本料理 (4) 西洋料理 | | | 関 心 ・ 意 欲 ・ 態 度 | 【趣旨】 ・様式別調理、大量調理に関心を持ち、献立を立てるところから料理の製作、配膳・片付けまで意欲を持って実践しようとする。 【評価方法】 ・出席状況・服装・授業態度や取組状況で評価します。 【割合】 ・15% |
| | 2 学 期 | 3 調理の種類と献立 (4) 西洋料理 (5) 中国料理 (6) 行事食・供応食 4 大量調理 5 技術検定食物1級の実施 | | | 思 考 ・ 判 断 ・ 表 現 |
| 3 学 期 | | 6 調理の基本 7 調理の種類と献立 (6) 行事食・供応食 | | | 技 能 |
| | | | | | 知 識 ・ 理 解 |
| | | | | そ の 他 | ・学年の評価は、1学期、2学期、3学期の評価を総合して行います。 |
| 課題提出物等 | 1 定期的にノートを提出します。 2 小テストやプリントを作成して提出します。 3 調理実習後に実習ノートを提出します。 4 供応食の献立を作成し、適切な調理ができるよう練習します。 5 夏休み、冬休みの課題レポートを提出します。 | | | | |
| 担当者より | 1 授業は教科書や実習ノート、プリントを利用した一斉授業です。 2 調理実習は3名程度のグループで行い、日常食のほか高齢者や病人食、行事食などをつくりまします。家庭でも応用できるようにしましょう。 3 講習会を実施し、調理の技術を学びます。しっかり練習して身に付けましょう。 4 技術検定食物1級の資格を取得することができます。真剣に取り組ましましょう。 | | | | |