※令和3年度以前入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　食物文化　　科

教科	専門・家庭	科目	総合調理実習	単位数	3　単位	年次	3　年次
使用教科書	新調理師養成教育全書　必修編　6　総合調理実習（全国調理師養成施設協会出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

各専門科目で学んだことを踏まえ、大量調理を実施し、お客様へ提供するために必要なスキルを身につけることを目指します。調理Ⅲでの献立作成等をもとに、大量調理実習を行います。50食調理を経験した後に、75食調理を行い、お客様に提供するとともに、サービスを行います。人に食事を提供するということは、命にかかわることであるということを自覚し、食中毒・異物混入等の事故を起こさない衛生管理・体調管理を徹底すること。3年間で学んできたことを発揮できるよう、一人ひとりが意識を高く持って実習に取り組んでください。

2　学習の到達目標

大量調理の施設・設備、献立・調理、食環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身につけるようにする。
食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し、食生活関連産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
調理の深化・総合化を目指して自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

3　学習評価（評価基準と評価方法）

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	大量調理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができる。	調理技術や調理手法の変化に適応した調理用施設・設備および調理機器の使用方法について課題を発見し、その解決にむけて考察している。 調理を多面的に捉え、判断・表現する能力を身につけようとしている。	大量調理における調理用施設・設備および調理機器について、安全面・衛生面、能率などの点から、正しい取り扱いと管理について理解し、関連する技術を身につけている。	大量調理における調理用施設・設備および調理機器について、安全面・衛生面、能率などの点から、正しい取り扱いと管理について理解している。
評価方法	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

※令和3年度以前入学生用

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
1 2	50食　調理	・調理Ⅲでの献立をもとに調理の実施 ・調理用施設・設備および調理機器 ・大量調理の種類と特徴、組織と管理	○	○	○	○	a:調理用施設・設備および調理機器の安全面・衛生面、能率などの点から正しい取り扱いと管理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができる。 b:調理技術や調理手法の変化に適応した調理用施設・設備および調理機器の使用方法、衛生管理などについて課題を発見し、その解決にむけて考察している。 c:大量調理の種類と特徴、組織と管理について理解し、調理過程全体にかかわる技術を身につけている。大量調理における調理用施設・設備および調理機器について、安全面・衛生面、能率などの点から、正しい取り扱いと管理について理解し、関連する技術を身につけている。 d:大量調理における調理用施設・設備および調理機器について、安全面・衛生面、能率などの点から、正しい取り扱いと管理について理解している。	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査
2 3	75食　調理	・調理Ⅲでの献立をもとに調理およびサービスの実施 ・食事環境とサービス ・食物文化科1，2年生招待 ・保護者招待	○	○	○	○	a:食環境とサービスについて自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができる。 b:快適な食事環境と適切なサービスのための課題を発見し、その解決にむけて考察し、表現することができる。 c:食事環境とサービス、大量調理の種類と特徴、組織と管理、献立・調理について理解し、関連する技術を身につけている。 d:食事環境とサービス、大量調理の種類と特徴、組織と管理、献立・調理について必要な知識を身につけている。	・実習中の態度 ・ワークシート ・課題 ・提出物 ・定期考査

※　表中の観点について　　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現

c:技能　　d:知識・理解

※　年間指導計画(例)作成上の留意点

・原則として一つの単元(題材)で全ての観点について評価することとなるが、学習内容(小単元)の各項目において特に重点的に評価を行う観点(もしくは重み付けを行う観点)について○をつけている。