※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	調理Ⅲ	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4 調理理論と食文化概論,必修編5 調理実習,調理実習レシピ集（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）

2年生までに学んだことを踏まえ、調理実習に生かすことを目指します。大量調理に見合う献立・レシピ作成や発注書作成を行い、総合調理へつなげます。
日頃の時間管理や調理への理解がどれだけできているかで大きく差が出ます。3年間の集大成としてよりよい実習ができるよう、日々の努力を欠かさないことが大切です。グループでの活動となるため、これまで以上にコミュニケーションをとりながら実習に取り組みましょう。提出物の期限は厳守すること。

2　学習の到達目標

目的別・対象別の献立と調理の特徴について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につける。
食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上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。
調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。報告・連絡・相談等を行い、物事に対する責任感を身につける。

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	調理に対する様々な事柄に関心を持ち、献立作成および実習に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	調理を多面的に捉えて考え、判断・表現する能力を身につけている。 様式別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫することができる。	調理に関する基礎的、基本的な知識をもとに、関連する技術を身につけている。 様式別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身につけている。	調理に関する基礎的、基本的な知識を身につけている。 様式別の献立と調理の特徴を理解している。
評価方法	・定期考査 ・レポート課題 ・提出物 ・実習中の態度	・定期考査 ・レポート課題 ・実習中の態度	・定期考査 ・実習中の態度	・定期考査 ・レポート課題 ・提出物 ・実習中の態度

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	50食 調理	・献立作成 ・レシピ作成 ・発注書作成 ・栄養価計算	○		○	○	a:献立作成に主体的かつ協働的に取り組もうとしているか。 b:献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫することができているか。 c:大量調理に見合う献立作成ができているか。 d:定期考査において、調理や献立作成などに関する基礎的・基本的な知識が理解できているか。	・定期考査 ・提出物 ・レポート課題 ・実習中の態度
2		・調理実習 ・献立の検討、評価	○	○	○		a:調理実習に主体的かつ協働的に取り組もうとしているか。 b:献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫することができているか。 c:作成した献立をもとに安全面・衛生面に配慮して調理ができているか。大量調理に必要な基本技術が身についているか。 d:定期考査において、調理や献立作成などに関する基礎的・基本的な知識が理解できているか。	・定期考査 ・提出物 ・レポート課題 ・実習中の態度
3	100食 調理	・献立作成 ・レシピ作成 ・発注書作成 ・栄養価計算 ・調理実習 ・献立の検討、評価		○	○	○	a:献立作成や調理実習に主体的かつ協働的に取り組もうとしているか。 b:献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫することができているか。 c:大量調理に見合う献立作成ができているか。作成した献立をもとに安全面・衛生面に配慮して調理ができているか。大量調理に必要な基本技術が身についているか。 d:定期考査において、調理や献立作成などに関する基礎的・基本的な知識が理解できているか。	・定期考査 ・提出物 ・レポート課題 ・実習中の態度

※ 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。