※令和4年度以降入学生用

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	単位数	4　単位	年次	1　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	包丁テクニック図解（全国調理師養成施設協会　出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

包丁の扱い方から始まり、基本的な切り物、調理方法を日本料理・西洋料理から学びます。また、安全と衛生面についても十分配慮した実習ができるよう進めていきます。
実習をする上で忘れ物はしないこと。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。調理実習で使われる食品、調理法を予習しておきましょう。実習ごとにレポートを提出してもらいます。講習中は調理法や調理理論についてメモを取るなど、レポートが作成できるよう工夫しましょう。なお、提出物の期限は厳守すること。

2　学習の到達目標

(1)調理の基礎及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身につける。
(2)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。
(3)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。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	調理に関する基礎的、基本的な知識を理解し、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。	調理に対する様々な事柄に関心を持ち、実習に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

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4年度以降入学生用

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知 (a)	思 (b)	主 (c)
1	日本料理	・実習の心得 ・調理とおいしさ ・調理の基本操作(非加熱調理操作) ・調理器具(非加熱調理器具) ・日本料理の基本技術 (米の研ぎ方、だしの引き方、野菜の切り方、大根のかつらむき、味噌の扱い方、卵と出し巻き鍋の扱い方)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度
		・調理の基本操作(加熱調理操作) ・調理器具(加熱調理器具) ・包丁の種類と研ぎ方 ・日本料理の基本技術 (煮物と炊き合わせの違い、鯵の三枚おろし、串の打ち方)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度
2		・調理設備 ・食器、容器の種類と特徴 ・日本料理の基本技術 (ゆうあん地の作り方、野菜の下処理、揚げ浸しの手法、油の調理性、蒸し物、出汁の割合)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度
	西洋料理	・調理と熱源 ・食品の調理科学(穀類) ・西洋料理の基本技術 (だしの種類と取り方、肉の変性と調理法、ソースの種類と作り方)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度
3		・食品の調理科学(いもおよびでんぷん類) ・西洋料理の基本技術 (舌平目の三枚おろし、だしの種類と取り方、仔牛の調理法、鶏肉の捌き方と調理性、ローストビーフの調理法)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度
	日本料理	・食品の調理科学(砂糖、豆類) ・日本料理の基本技術 (魚の下拵え、刺身の盛り付け方、巻き寿司の調理法、酢飯と飯切りの関係)	a:定期考査において基本的知識が理解できているか。実技試験において基本的な技術が身についているか。 b:レポートに実習中の手順・ポイントが間違いなくまとめられているか。 c:積極的に実習に参加しているか。実習前の調べ学習ができているか。	・定期考査 ・実技試験 ・レポート ・ワークシート	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度	・レポート ・ワークシート ・実習中の態度

※　表中の観点について　　a:知識・技術　　b:思考・判断・表現　　c:主体的に学習に取り組む態度