※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	課題研究	単位数	3　単位	年次	3　年次
使用教科書	自作教材						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

しっかりと技術の向上を目指しましょう。

2　学習の到達目標

・課題を設定し、その課題の解決を図る。
・実習を通して専門的な知識と技術を向上させる。

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	調理に関心をもち、苦手な技術の練習にも積極的にとりくんでいる。	協労に必要なことを考え、実習が円滑に進めるための方法を考えている。	求められている技能が身についている。 実習レポートが他者も理解できるように書けている。	理論を理解し、調理に活かすことができている。
評価方法	・実習への取り組み	・実習への取り組み	・課題技術の完成度 ・実習レポート	・実習への取り組み

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	調理	・西洋料理 ・イタリア料理 ・洋菓子 ・日本料理 ・中国料理 ・実技チェック ・西洋料理 ・日本料理 ・イタリア料理 ・中国料理 ・実技チェック	○	○	○		a:調理に関心をもち、苦手な技術の練習にも積極的にとりくんでいる b:協労に必要なことを考え、実習が円滑に進めるための方法を考えている c:実習レポートが他者も理解できるように書けている d:理論を理解し、調理に活かすことができている	・実習への取り組み ・実習レポート ・課題技術の完成度
2	調理	・西洋料理 ・イタリア料理 ・日本料理 ・中国料理 ・西洋料理 ・実技チェック ・洋菓子 ・スペイン料理 ・イタリア料理 ・日本料理 ・中国料理 ・西洋料理 ・日本料理 ・実技チェック	○	○	○		a:調理に関心をもち、苦手な技術の練習にも積極的にとりくんでいる b:協労に必要なことを考え、実習が円滑に進めるための方法を考えている c:実習レポートが他者も理解できるように書けている d:理論を理解し、調理に活かすことができている	・実習への取り組み ・実習レポート ・課題技術の完成度
3	調理プレゼン	・弁当作成 ・実技チェック	○	○		○	a:より良いお弁当を作ろうと積極的に話し合いをしている b:テーマに沿って献立を考えている c:テーマが表現できる料理に完成している d:お弁当に有効な調理方法を理解している	・実習への取り組み ・課題技術の完成度

※　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。