
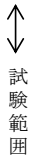


5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
<p>調理の基本</p> <p>調理の種類と献立</p> <p>調理の種類と献立</p>	<p>調理の目的</p> <p>調理法の特徴</p> <p>調理器具と調理操作</p> <p>食物調理技術検定 4 級にむけて 実習 1 (4 級練習)</p> <p>日常食 (日本料理) の特徴</p> <p>実習 2 (日本料理の基本)</p> <p>実習 3 (日本料理の基本)</p> <p>特別実習 (外部講師による)</p> <p>食物調理技術検定 3 級にむけて 実習 4 (3 級練習)</p> <p>実習 5 (3 級練習)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・調理の目的と調理法の特徴を理解する。 ・調理器具の取り扱い方や調理に必要な基本操作を知る。 ・食物調理技術検定 4 級にむけての技術習得ができる。 ・日本料理について、基本的な料理の特徴と献立作成の基本を理解し、実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。 ・専門家の技術を見て学び、実際に体験することで調理技術向上を目指すことができる。
1 学期期末試験		
<p>調理の基本</p> <p>調理の基本</p>	<p>調理法の特徴</p> <p>調理法の分類</p> <p>日常食 (西洋料理) の特徴</p> <p>実習 6 (西洋料理の基本)</p> <p>実習 7 (西洋料理の基本)</p> <p>日常食 (中華料理) の特徴</p> <p>実習 8 (中華料理の基本)</p> <p>実習 9 (中華料理の基本)</p> <p>食物調理技術検定 2 級にむけて 献立作成</p> <p>実習 10 (2 級練習)</p> <p>実習 11 (2 級練習)</p> <p>特別実習 (外部講師による)</p> <p>実習 12 (2 級練習)</p> <p>実習 13 (クリスマス料理)</p> <p>実習 14 (正月料理)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・西洋料理について、基本的な料理の特徴と献立作成の基本を理解し、実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。 ・中国料理について、基本的な料理の特徴と献立作成の基本を理解し、実習を通して目的や条件に応じた調理ができる。 ・献立作成の意義を理解し、年齢・性別・生活活動に応じた献立の作成ができる。 ・専門家の技術を見て学び、実際に体験することで調理技術向上を目指すことができる。 ・簡単な行事食の調理ができる。
2 学期期末試験		
<p>調理の基本</p>	<p>特別実習 (外部講師による)</p> <p>「自由献立」にむけて献立作成</p> <p>実習 15 (自由献立)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・1 年間の実習の集大成としてテーマに沿った献立を作成し、調理が出来る。
学年末試験		

内 容		4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
学習の手引き シラバス説明																																					
調理の基本	調理の目的 調理法の特徴									↑																											
	調理の種類と献立																																				
調理の種類と献立	実習 2 (日本料理の基本) 実習 3 (日本料理の基本)																																				
	特別実習 (外部講師を迎えて)																																				
調理の種類と献立	食物調理技術検定 3 級にむけて 実習 4 (3 級練習) 実習 5 (3 級練習)									↓																											
1 学期期末試験																																					
調理の基本	調理法の分類																																			↑	
調理の種類と献立	日常食 (西洋料理) の特徴 実習 6 (西洋料理の基本) 実習 7 (西洋料理の基本)																																				
	日常食 (中国料理) の特徴 実習 8 (中国料理の基本) 実習 9 (中国料理の基本)																																				
調理の種類と献立	食物調理技術検定 2 級にむけて 献立作成 実習 10 (2 級練習) 実習 11 (2 級練習)																																				
	特別実習 (外部講師を迎えて)																																				
調理の種類と献立	実習 12 (2 級練習) 実習 13 (クリスマス料理) 実習 14 (正月料理)																																				↓
2 学期期末試験																																					
調理の種類と献立	特別実習 (外部講師を迎えて)																																			↑	
	「自由献立」にむけて献立作成 実習 15 (自由献立)																																			↓	
学年末試験																																					
<p>凡例</p> <p> 授業計画</p> <p> 試験範囲</p>		<p>行事等</p>																																			