

3. タキソノミーテーブル作成(6月30日〆切)

タキソノミーテーブル（教育目標の分類体系：タキソノミー）

科目名 調理学実習 I

(2024 年 5 月 10 日作成)

氏名 大場 君枝

No.1

内容 (〇〇する 力がある) 事実、概念、 手続き、メタ認知	想起する	理解する	応用する	分析する	評価する	創造する
	(再認、再生)	解釈、例示、分類、推論、比較、説明	実行、遂行	比較、組織 結果と原因	チェック、判断	生み出す、計画 できる、汎化
基礎調理①日本料理 1	実習の予習のとして、e-learningで「白飯」、「厚焼き卵」、「お浸し」、「みそ汁」の手順と要点を動画で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯の炊飯の要点について説明できる。 ・卵の調理特性が説明できる。 ・青菜を色よく茹で仕上げるための調理法が説明できる。 ・煮干し昆布だしの取り方が説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・白飯を炊飯する。 ・厚焼き卵を作る。 ・ほうれん草のお浸しを作る。 ・煮干し昆布だしを取り、みそ汁を作る。 ・家庭課題として「卵または青菜を使った料理」を作る。 		実習を振り返り、調理、試食の評価を行い、改善点があれば、次回に向けての改善案をレポートに記録する。	実習日までに動画やテキストを確認し、時間内に全品が完了し美味しく食べるためのタイムテーブルを作成する。グループで役割分担も決定しておく。
基礎調理②日本料理 2	実習の予習のとして、e-learningで「枝豆ご飯」、「魚の煮付け」、「酢の物」、「かきたま汁」の手順と要点を動画で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・味付け飯の炊飯の要点について説明できる。 ・魚の調理特性が説明できる。 ・乾物（わかめ）の扱い方について説明できる。 ・1番、2番だしのとり方が説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・枝豆ご飯を作る。 ・魚の煮付けを作る。 ・きゅうりを輪切りし、酢の物を作る。 ・1番、2番だしを取り、かきたま汁を作る。 ・家庭課題として「味付け飯または魚の煮物」を作る。 		実習を振り返り、調理、試食の評価を行い、改善点があれば、次回に向けての改善案をレポートに記録する。	実習日までに動画やテキストを確認し、時間内に全品が完了し美味しく食べるためのタイムテーブルを作成する。グループで役割分担も決定しておく。

基礎調理③中国料理	実習の予習のとして、e-learningで「チャーハン」、「鶏肉の唐揚げ」、「中華和え」、「牛乳のかんてん寄せ」の手順と要点を動画で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・炒め物について調理の要点が説明できる。 ・揚げ物について調理の要点が説明できる。 ・ゲル化剤としての寒天の扱い方が説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・チャーハンを作る。 ・鶏肉の唐揚げを作る。 ・きゅうりを斜めせん切り、人参をせん切りし、中華和えを作る。 ・牛乳のかんてん寄せを作る。 ・家庭課題として「炒め物または和え物」を作る。 		実習を振り返り、調理、試食の評価を行い、改善点があれば、次回に向けての改善案をレポートに記録する。	実習日までに動画やテキストを確認し、時間内に全品が完了し美味しく食べるためのタイムテーブルを作成する。グループで役割分担も決定しておく。
基礎調理④西洋料理	実習の予習のとして、e-learningで「ハムライス」、「ポークソテー」、「ポテトサラダ」、「ぶどうゼリー」の手順と要点を動画で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・肉の調理特性が説明できる。 ・焼き物について調理の要点が説明できる。 ・芋の扱い方を説明できる。 ・ゲル化剤としてのゼラチンの扱い方が説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎをみじん切りし、ハムライスを作る。 ・ポークソテーを作る。 ・ポテトサラダを作る。 ・ぶどうゼリーを作る。 ・家庭課題として「ゼラチンまたは寒天を使ったデザート」を作る。 		実習を振り返り、調理、試食の評価を行い、改善点があれば、次回に向けての改善案をレポートに記録する。	実習日までに動画やテキストを確認し、時間内に全品が完了し美味しく食べるためのタイムテーブルを作成する。グループで役割分担も決定しておく。
基礎調理⑤日本料理 3	実習の予習のとして、e-learningで「親子丼」、「里芋の煮物」、「けんちん汁」、「りんご」の手順と要点を動画で確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・冷凍食品の扱い方が説明でき、調理できる。 ・野菜・果物の褐変について説明できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼を作る。 ・里芋の煮物を作る。 ・けんちん汁を作る ・りんごの皮を縦むきする。 ・家庭課題として「丼物または冷凍食品を使った煮物」を作る。 		実習を振り返り、調理、試食の評価を行い、改善点があれば、次回に向けての改善案をレポートに記録する。	実習日までに動画やテキストを確認し、時間内に全品が完了し美味しく食べるためのタイムテーブルを作成する。グループで役割分担も決定しておく。
実技対策	実技試験対策として、動画を確認する。	<ul style="list-style-type: none"> ・きゅうり 1/2 本を 4 mm以下の輪切りにできる（1分半以内）。 			「がんばりカート」を用い、全量切った時間を記録し、実技	

		<ul style="list-style-type: none">・ 玉ねぎ 1/2 個分を 5 mm以下のみじん切りにできる (5 分以内)。・ りんご 1/4 個を 2 等分にし、皮を縦むきできる (3 分以内)・ かきたま汁を作ることができる (15 分以内)			合格の条件をクリアしているか評価する。	
--	--	--	--	--	---------------------	--