

	S	A	B	C	D
到達目標	極めて高い水準で達成している	高い水準で達成している	標準的な水準で達成している	最低限の水準で達成している	達成していない (一つでも当てはまれば不合格)
調理の際の衛生管理を学び、実習を通じて身に付けることができる。(C)	右の事項に加えて、衛生管理を理解し、他者に指導できる。	右の事項に加えて、班で協働して衛生管理に気を配ることができる。	右の事項に加えて、まな板の分別やタオル等の殺菌消毒を正しく理解し、実行できる。	実習に、清潔な白衣、帽子を着用し、ピアスやネックレスなどの装飾品を付けず、爪を短く切って臨むことができる。	衛生管理について学ぶ姿勢がなく、身に付けることができない。
調理の基礎的知識、技術が実習を通じて身に付けることができる。(C)	右の事項に加えて、調理の基礎知識について調べて報告することができる。	右の事項に加えて、盛り付け、食器の選択、配置等が正しく行え、さらに後片付け清掃に至るまで一連の作業を円滑に班で協働して行うことができた。	与えられた献立を班で協同して行い、指示された食材の切り方や調理ができた。	与えられた献立を調理することができる。	与えられた献立を調理することができない。
献立と栄養面から適切な考察ができる。(C)	右の事項に加えて、歴史背景などの多方面から調べることができ、それらを総合的に適切に考察できる。	献立について調理、栄養の面から調べることができ、それらを総合的に適切に考察できる。	右の事項に加えて、その内容をレポートとして期限内に提出することができる。	献立について調理もしくは栄養の面から調べることができる。	献立について調べることができず、レポートを提出できない。
自ら進んで日常的に調理することができる。	右の事項に加えて、栄養などにも配慮した様々な料理を自ら進んで作ることができる。	右の事項に加えて、盛り付けや彩りなどにも配慮した料理を作ることができる。	自ら進んで様々な種類(日本料理、西洋料理など)日常的に調理することができる。	自ら進んで日常的に調理することができる。	自ら進んで調理することができない。
他者と協働して1～3に関する自身の知識や考え方を高めることができ、指示されたことを正しく期限までに行うことができる。	右の事項に加えて、リーダーシップをとり、班の作業を進めることができる。	右の事項に加えて、教科書や本から得た情報を他者と共有し、班の知識や考え方向上に貢献できる。	他者と協働して作業し、指示されたことを正しく期限までに行うことができる。	他者と協働して作業することができる。	他者と協働することができない。