

生情調2年(新3年)の春季休暇中の課題内容について

★下表の内容の他にスタディチャージ(本支配布・始業日に新担任へ提出)や自宅研修中の課題(3/3, 3/10 配信済み)の継続も含まれます。ポートフォリオの入力も随時行っておくこと。

教科	内 容
国語 (3科共通)	「ワスレナグサ」(改訂版 標準現代文Bの教科書 p190～197)の予習をノートに行う(読めない・書けない漢字の練習、意味の分からない・曖昧な語句の意味調べ、ページ下部の発問に答える、内容の要約 等)
数学 (3科共通)	教科書 数A p 35～39の問題をノートに解く
英語 (3科共通)	<ul style="list-style-type: none"> コンパクト英語構文90 p 172～187問題をノートに解く 「classi」学習動画 長期休暇編 英語 高校2年の総復習 えいごネット(財)英語教育協議会(ELEC)http://www.eigo-net.jp/の活用 映像教材 英語で学ぼう世界の年中行事 興味のあるものを3つ視聴する
家庭 (生活教養科のみ)	<p>〈全コース〉【子どもの発達と保育】教科書 p 80 Activity「絵本」を参考にし、オリジナルの絵本を作成し新学期に提出</p> <p>〈ファッション〉【ファッション造形】スカートのファスナーつけ・ロングドレスの生地準備</p> <p>〈ファッション〉【服飾手芸】型染めの型に紗をはる</p> <p>〈フード〉【フードデザイン】レシピノートまとめ(わくわくクッキング) 座学ノートまとめ(フードデザイン教科書 p 42～58)</p> <p>〈保育〉【子どもの表現活動】保育技術検定造形表現1級の課題3つ(提示済)を指定画用紙上で完成させ、自分の携帯に画像を保存する 新学期提出</p>
商業 (情報商業科のみ)	<p>【財務会計】</p> <p>模擬試験問題集 出題形式別練習問題(p 2～24) (始業式以降、最初の簿記の授業で担当先生に提出)</p>
調理 (調理科のみ)	<p>【専門教科課題】ノートに書き写す。</p> <ol style="list-style-type: none"> 教科書「食品と栄養の特性」p 90から101 ③砂糖および甘味類から(11)らかつせいまで 教科書「食品の安全と衛生」p 82から90 教科書「食生活と健康」p 54から59 心の健康づくり(チェックポイント1, 2, 3もやる) <p>【実技課題】「中華料理」添付した該当学年の実技テストの内容を、1, 2, 3学期の3回分をそれぞれ1回以上実施。</p> <p>*1学期「芙蓉蟹と炒飯」制限時間 50分 合格基準 色あい, 味付け, 形 *2学期「棒棒鶏」制限時間 50分 合格基準 鶏肉の蒸し具合, 味付け *3学期「創作料理」制限時間 50分 合格基準 盛り付け, 味のバランス</p> <p>*完成品は写真に撮り, 「classi」のポートフォリオにアップロードする。 また, 実技課題は準備, 実施の状況, 完成品(写真添付)を実習ノートにまとめる。次の登校時担任先生に, 実習ノートを提出し評価をしてもらう。</p>