

生情調1年(新2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)	『『私』という『自分』』(改訂版 標準現代文Bの教科書 p15～21)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I p 88～91の問題をノートに解く
英 語 (3科共通)	<ul style="list-style-type: none"> ・Date Base3000 p 298～327問題をノートに解く ・「classi」学習動画 長期休暇編 英語 高校1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)	【ファッション造形】 思い出タペストリーの制作 ※始業日の各HRで新担任に提出すること
商 業 (情報商業科のみ)	【簿記】 簿記実務検定模擬問題集 第84～87回をノートに解く (始業式以降、最初の簿記の授業で担当先生に提出)
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"> 1. 教科書「食品と栄養の特性」 p 48から53 (3) 小腸内の消化から2各栄養素の吸収まで 2. 教科書「食品の安全と衛生」 p 40から55 <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> <ul style="list-style-type: none"> *1学期「野菜の切り方3種 (斜刀批, 直切, 推刀批)」制限時間 100分 合格基準 校章の形におさめる。厚さ, 形のバランスが良いか。 *2学期「ゴチエ(鍋貼 焼き餃子)」 制限時間 50分 合格基準 餃子の餡, 生地を作り包む(形, 時間) *3学期「ガンペイシャウマイ(干貝焼売 干し貝柱のシュウマイ)」 制限時間 50分 合格基準 シュウマイの餡を作り, 包む(形, 時間) <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>