

学年	科	コース	教科	単位数	担当者
2	普通科	キャリア	選択キャリア	2	二階堂
担当者(担当クラス)					
この科目を履修するための条件や準備					
日頃から食生活や調理に興味・関心を持ち、より専門的な知識や技術を習得しようと心がけ、将来の進路選択に繋げる。					
この科目のねらい 目標					
料理検定3級、菓子検定3級の合格を目標とする。また実習においては専門学校講師の指導のもと、それらの検定に関わる調理技術も習得できるようにする。					
具体的な指導方法					
実習・・専門学校講師による指導 座学・iPadを使用して検定の学習をした後、プリントで復習をする。随時、小テストを実施。					
使用教材					
使用する教科書			使用する副読本		
			料理検定・菓子検定公式問題集、プリント		
評価方法					
学習意欲や態度、提出物、小テスト、出席日数によって総合的に評価する。					
年間授業計画					
I. 1 学期中間考査まで					
料理検定Q1～60 調理実習①「包丁の扱い方と切り方」					
II. 1 学期期末考査まで					
料理検定Q61～120 調理実習②「パスタ」 調理実習③「魚の扱い方」 キャリア授業1					
III. 2 学期中間考査まで					
調理実習④ 菓子検定Q1～90 製菓実習①「計量の基本」 製菓実習②「クリームについて」 キャリア授業2					
IV. 2 学期期末考査まで					
菓子検定Q91～120 料理検定・菓子検定模擬テスト 製菓実習③「未定」(専門学校の見学含む)					
V. 学年末考査まで					
キャリア自己計画と発表 製菓実習④⑤					