

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
<b>担当者(担当クラス)</b>					
<b>この科目を履修するための条件や準備</b>					
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。					
<b>この科目のねらい 目標</b>					
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。					
<b>具体的な指導方法</b>					
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。					
<b>使用教材</b>					
<b>使用する教科書</b>			<b>使用する副読本</b>		
			料理検定・菓子検定公式問題集、プリント		
<b>評価方法</b>					
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。					
<b>年間授業計画</b>					
<b>I. 1 学期中間考査まで</b>					
料理検定Q1～60 調理実習①「包丁の扱い方と切り方」					
<b>II. 1 学期期末考査まで</b>					
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					
<b>III. 2 学期中間考査まで</b>					
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					
<b>IV. 2 学期期末考査まで</b>					
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)					
<b>V. 学年末考査まで</b>					
キャリア自己計画と発表 製菓実習④⑤					