

2020 年度

年間授業計画表（高等学校）

学年	科	コース	教科	単位数	担当者
2	普通	キャリア	キャリア選択授業 (調理製菓分野)	2	辻調グループ
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					
調理・製菓分野に興味や関心があること。「作ること」「食えること」「人を笑顔にしたい」という思いを持っているとより望ましい。					
この科目のねらい 目標					
調理・製菓実習を通して、食の業界への理解を高め、理論的に考えることができる。また、検定学習を通して食に関する知識を身に着ける。					
具体的な指導方法					
プロの講師による指導を持って、技術をレベルアップさせていく。検定専用アプリを用い、自ら学び続ける意識付けをする。					
使用教材					
使用する教科書			使用する副読本		
講師作成の資料			特になし		
評価方法					
学習意欲や態度、提出物、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					
II. 1学期期末考査まで 調理実習を通して、料理技術の基礎を身に着ける(西洋料理)					
III. 2学期中間考査まで ・調理実習を通して理論的に料理を学ぶ。 ・製菓実習を通して製菓の基礎を身に着ける。 ・料理検定3級取得に向けて、実習の知識とつなげながら学習する。					
IV. 2学期期末考査まで ・製菓実習を通して理論的にお菓子を学ぶ。 ・検定授業					
V. 学年末考査まで ・料理・お菓子を総合的に学び、技術と知識を身に着ける。 ・食の業界で働くということを今活躍する辻調の卒業生を例に自分事として考える。					