

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
3	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					
食の業界へ興味・関心がある。基礎から発展的な内容までさらなる技術・知識を身に着けたいと思う方。					
この科目のねらい 目標					
2年次に学んだ内容を活かし、自ら考えて調理・製菓作業を行うこと。より完成度の高い作品を作る。					
具体的な指導方法					
2年次の内容の復習を通して基礎を固める。プロの技を見て、自分のものとして身に着けていく。					
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					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロの講師の「食業」についての講話を聞き、自分事として学んだこと感じたことを文字でまとめる。</li> <li>・調理実習復習</li> </ul>					
III. 2学期中間考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・プロの調理技術を自分の中に落とし込み、完成度の高い作品を完成させる。</li> <li>・検定合格に向けての学習</li> </ul>					
IV. 2学期期末考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・製菓実習をよりレベルアップして行う。</li> <li>・体で覚えるだけではなく、「食」を理論的に学ぶ。</li> <li>・検定合格に向けての学習</li> </ul>					
V. 学年末考査まで					
<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理・製菓実習で学んだことを今後の自分にどういかすのかを考える。</li> <li>・2年間の授業をふりかえり、自分が学んだこと、今後将来に向けての思いを発表する。</li> </ul>					