

令和4年度(2022)年度

年間授業計画表 (高等学校)

学年	科	コース	教科	単位数	担当コース
3	普通科	キャリア	総合探究	2	調理製菓
担当者		二階堂み			
この科目を履修するための条件や準備					
料理やお菓子に対する興味を持っており、自ら進んで学び取ろうとする意識があること					
この科目のねらい 目標					
昨年習った料理技法の反復と応用で、技術的理解度を深める					
具体的な指導方法					
メニューの事前配布で事前学習を行い、当日の実習開始直前の説明も加え、調理・製菓理論の理解を促進する。					
使用教材					
使用する教科書			使用する副読本		
辻調グループで用意するレジュメ			調理・製菓検定のアプリ等		
評価方法					
出席状況や授業における取り組み等で総合的に判断する。					
年間授業計画					
月	日	授業内容			
4	18	料理菓子検定授業			
	25	実習授業① (西洋料理)			
5	2	料理菓子検定授業			
	9	実習授業② (日本料理)			
	16	料理菓子検定授業			
6	6	実習授業③ (製菓)			
	13	料理菓子検定授業			
	20	実習授業④ (西洋料理)			
8	27	実習授業⑤ (西洋料理)			
	8	29	料理菓子検定授業		
	9	5	実習授業⑥ (製菓)		
9	12	料理菓子検定授業			
	26	実習授業⑦ (西洋料理)			
	10	3	料理菓子検定授業		
10	24	実習授業⑧ (製菓)			
	31	料理菓子検定授業			
	11	7	実習授業⑨ (西洋料理)		
11	14	料理菓子検定授業			
	21	実習授業⑩ (西洋料理)			
	28	料理菓子検定授業			
1	16	実習授業⑪ (西洋料理)			