

製菓実習

教科名	家庭	単位数	2単位	学科・学年	普通科 3年 キャリア
教科書名	なし			出版社名	なし
副教材等	なし			出版社名	なし
科目目標	製菓等に関する体験的な活動を通して、総合的な知識と技術を習得させ、食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。				
到達目標 (検定目標)	食物に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、生活産業の社会的な意義や役割を理解させるとともに、諸課題を主体的・合理的に解決し、社会の発展を図る創造的な能力と実践的な態度を育てる。				
成績評価	実習内容の理解・取り組む姿勢、礼儀作法、実習記録簿の提出などをもとに、評価の観点により総合的に評価します。				
評価規準	関：関心・意欲・態度 思：思考・判断 技：技能・表現 知：知識・理解				

授 業 計 画

月	授 業 内 容	授 業 目 標	評価の観点			
			関	思	技	知
4	製菓実習・調理実習への取り組みについて 製菓実習 さくらもち 寒ざらし カスタードプディング パウンドケーキ	<ul style="list-style-type: none"> 製菓実習・調理実習の概要について知る。 計量の基本について理解する。 計量カップ 計量スプーン 台ばかり デジタルスケール 調理器具の取り扱いについて学ぶ。 ボール 泡立て器 プリン型 パウンドケーキ型 粉ふるい器 ホイール・シート・ラップ類 				
5	調理実習 食材の切り方 だしのとり方		●	●	●	●
6	茶碗蒸し かぼちゃのそぼろあんかけ	<ul style="list-style-type: none"> 製菓材料とその特徴について理解する。 バニラエッセンス 牛乳 卵 小麦粉 白玉粉 砂糖 はちみつ バター ベーキングパウダー 				
7	だし巻き卵					

<p>9 10 11 12</p>	<p>製菓実習 利久まんじゅう 杏仁豆腐 スイートポテト クレープ デコレーションケーキ</p> <p>調理実習 炒飯 豆腐丸子湯 棒々鶏</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓実習・調理実習の概要について知る。 ・調理器具の取り扱いについて学ぶ。 ボール 泡立て器 しぼり袋 口金 粉ふるい器 ホイル・シート・ラップ類 ・製菓材料とその特徴について理解する。 白玉粉 あずき 小麦粉 砂糖 バター ベーキングパウダー 卵 牛乳 生クリーム バニラエッセンス ドライイースト いも類 果物類 ゼラチン 寒天 重曹 				
<p>1</p>	<p>製菓実習 クッキー</p> <p>調理実習 肉じゃが 白あえ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・製菓実習・調理実習の概要について知る。 ・調理器具の取り扱いについて学ぶ。 ボール めん棒 粉ふるい器 ホイル・シート・ラップ類 ・製菓材料とその特徴について理解する。 小麦粉 砂糖 バター ベーキングパウダー 卵 				

【履修上の注意およびワンポイントアドバイス】

- ・実習することにより、知識・技術が身につくので、毎時間きちんと出席するように心がけましょう。
- ・実習着を忘れないようにし、毎時間積極的に実習に取り組みましょう。
- ・実習記録簿には、実習の手順、感想・反省点など具体的に記入し、きちんと期限内に提出しましょう。