

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	調理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	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"> 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 				
5	調理実習 食材の切り方 だしのとり方	<ul style="list-style-type: none"> ボール 泡立て器 プリン型 パウンドケーキ型 粉ふるい器 	●	●	●	●
6	茶碗蒸し かぼちゃのそぼろあんかけ だし巻き卵	<ul style="list-style-type: none"> 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。 バニラエッセンス 				
7		<ul style="list-style-type: none"> 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 				

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

【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。