

科目名	製菓		学年	類型・コース	単位数
			3年	総合選択F 1・家庭(食と健康)	2単位
学習の目標	製菓の基礎・基本を学び、技術を身につける。				
教科書 副教材	主たる教材：自主教材 副教材：「これがほんのお菓子のきほん」(成美堂出版)				
評価	評価法	定期考査・実技・提出物・授業態度・レポート等で評価			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	製菓についての基本的な知識・技術を身につけている。	
		b	思考・判断・表現	手順を考えながら効率よく進め、調理方法を判断し、工夫を加えながら調理している。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	製菓について関心をもち、知識や技術の向上を目指し意欲的に取り組んでいる	
上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価(A、B、Cの3段階)および評点(1~10の10段階)にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価(A、B、Cの3段階)および評点(1~5の5段階)にまとめます。					

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1 学期	4月	6	製菓とは	お菓子作りの基本について お菓子の種類	ワーク シート	ワーク シート	ファイル レポート レポート 実技 実技
	5月	8	製菓の基本	焼き菓子の基本(マドレーヌ) クッキー生地の基本(クッキー)		レポート	
	6月	8	製菓の基本	チョコレート菓子の基本(ブラウニー) ひんやりデザートの基本(パバロア)	期末 考査	実技	
	7月	4	製菓の基本	シュー生地の基本(シュークリーム) スポンジ生地の基本(ロールケーキ)	期末 考査		
夏休み							
2 学期	9月	8	製菓の基本	チーズのお菓子の基本(ペイクドチーズケーキ) メレンゲのお菓子の基本(ココメレンゲ)	ワーク シート	ワーク シート	ファイル レポート レポート 実技 実技
	10月	8	製菓の応用	焼き菓子の応用(シフォンケーキ) クッキー生地の応用(アイスボックスクッキー)		レポート	
	11月	8	製菓の応用	チョコレート菓子の応用(ガトーショコラ) ひんやりデザート(モザイクゼリー)	期末 考査	実技	
	12月	4	製菓の応用	シュー生地の応用(エクレア) スポンジ生地の応用(ダミエケーキ)	期末 考査		
冬休み							
3 学期	1月	6	製菓の応用	チーズのお菓子の基本(レアチーズケーキ) メレンゲのお菓子の基本(マカロン)	ワーク シート	ワーク シート	ファイル レポート 実技
	2月					レポート	
	3月					実技	

担当者からのメッセージ(学習方法など)

製菓の基礎的・基本的な技術をマスターするためにたくさんの実習を行います。実習を通して作業の手順を理解し、どのようにすれば効率よくおいしく仕上げられるのかを考えながらできるようにしましょう。