



5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
第3章 食品の特徴・表示 ・安全	1節 食品の特徴と性質 製菓実習1 製菓実習2	<ul style="list-style-type: none"> ・さまざまな食品の栄養的特徴，調理上の性質や加工品を理解し，食事計画や調理に生かせる。 ・食品の特性を活かした製菓の献立を作成できる。
第4章 調理の基本	1節 調理とおいしさ 2節 調理操作 3節 調味操作 製菓実習3 製菓実習4 製菓実習5	<ul style="list-style-type: none"> ・だし，味覚効果，料理の触感や温度，素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解する。 ・食品の特性を活かした製菓の献立を作成，調理することができる。
1学期期末試験		
第5章 料理様式とテーブルコーディネート	1節 料理様式と献立 製菓実習6 製菓実習7 製菓実習8	<ul style="list-style-type: none"> ・和風，洋風，中国風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。 ・和風，洋風，中国風等角様式に応じたお菓子の献立を作成し調理することができる。
第5章 料理様式とテーブルコーディネート	2節 テーブルコーディネート 製菓実習9 製菓実習10 製菓実習11	<ul style="list-style-type: none"> ・和風，洋風，中国風等の料理を引き立てるようなテーブルセッティングができる。 ・テーブルクロス，食器，装飾花，料理の配膳について，配色，照明に配慮するなど食事の目的に適した雰囲気づくりができる。 ・テーブルコーディネートを考慮したお菓子の献立を作成し調理することができる。
2学期期末試験		
フードデザイン総まとめ	製菓実習12 製菓実習13	<ul style="list-style-type: none"> ・来客接待料理にふさわしい料理の要点を理解し，ふさわしいお菓子をつくることできる。
卒業試験		

内 容		4月			5月			6月			7月			8月			9月			10月			11月			12月			1月			2月			3月		
		上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下	上	中	下			
学習の手引き シラバス説明																																					
徴第 3章 表示 食品 ・安全 の特	1 節 食品の特徴と性質																																				
	製菓実習 1 製菓実習 2																																				
第4章 本 調理 の基	1 節 調理とおいしさ 製菓実習 3 製菓実習 4																																				
	2 節 調理操作 3 節 調味操作 製菓実習 5																																				
1 学期期末試験																																					
第5章 料理 様式と テー ブル コー ディ ネー ト	1 節 料理様式と献立																																				
	製菓実習 6 製菓実習 7 製菓実習 8																																				
2 節 テーブルコーディネート	製菓実習 9 製菓実習 10 製菓実習 11																																				
2 学期期末試験																																					
フ ィ ー ド デ ザ イ ン の ト ト ル と シ ラ バ ス	製菓実習 12 製菓実習 13																																				
卒業試験																																					
凡例	 授業計画  試験範囲	行事等	期末試験 期末試験 卒業試験																																		