

調理 科	科目名	総合調理技術実習	担当者	浜比嘉頼子 大嶺理香 仲松典子 宮城里子
履修学科	調理科			
履修学年	第 3 学年	履修単位	3 単位	
概要及び目標	これまでの基本的な調理実習を応用して、各グループに分かれ生徒自ら献立作成、原価計算、材料発注等を行い、シミュレーション実習を行う。また校内で職員や生徒に対して定食販売実習を行う。第三者に対しての料理の提供を通して、接客（サービス）や店舗経営の基礎を学習すると共に、配膳のバランス、食事の演出、大量炊事等の実習を学んでいく。			
評価基準 及び方法	実技・筆記テスト、課題及びノート提出等を中心に出席や授業態度を総合的に判断して評価をする。			
使用教科書 及び教材	教科書・・・社団法人 全国調理師養成施設協会「調理師全書必修 8 巻」 教材・・・調理用語辞典 レシピ集			
その他留意点	・和・洋・中の実習で、1グループ8人で5班に分かれ、メニュー作成、発注票作成を生徒自ら行い、大量炊事の実習を行う。 ・校内で職員や生徒に対して、定食販売実習を行う。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	・オリエンテーション ・日本料理の実習①	・学習の心得、評価について	
5	・定食販売①実習導入	・各班でメニュー作成、材料発注、仕込み、仕上げの作成を行う。	
6	・定食販売①メニュー作成・原価計算 ・定食販売①試作		
7	・定食販売①		
8			
9	・定食販売②メニュー作成・原価計算	・定食販売にむけての実習。	
10	・学習発表会にむけて		
11	・浦テクフェアにむけて		
12	・浦テクフェア	・学習発表会に向けての実習	
1	・卒業試験（実技）にむけて ・技術考査にむけて	・実技テスト対策 ・技術考査試験の対策	
2	・調理師免許申請について	・免許法、手続きの確認	