

教 科	家 庭	科 目 ( 講座名 )	フードデザイン ( フードデザイン甲 )
-----	-----	----------------	-------------------------

対象年次	期 間	単位数	授業形態	必修／選択
1年 <input checked="" type="checkbox"/> 2年 3年 4年	前期 後期 <input checked="" type="checkbox"/> 通年	2	<input type="checkbox"/> 講義 <input type="checkbox"/> 実技 <input type="checkbox"/> 実習	必ず履修しなければならない科目 選択して履修しなければならない科目群の中の一科目 <input type="checkbox"/> 履修するか、しないかを選択できる科目

履修の条件	なし
-------	----

科目のねらい	栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネートなどに関する知識や技術を習得し、食事を総合的にデザインできる能力や実践的態度を養う。	
指導の方法	調理実習を中心とし、年間10～12回の実習を予定している。 実習以外の時間は 講義を行う。	
おもな学習内容	<p>【前期】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事の意義と役割</li> <li>・ 調理の基本</li> <li>・ 日常の和・洋・中の献立の実習</li> <li>・ 食品の特徴</li> <li>・ テーブルマナー</li> </ul> <p>【後期】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ テーブルコーディネート</li> <li>・ 栄養素の働きと食事計画</li> <li>・ 食品の衛生と安全</li> <li>・ 弁当の献立の実習</li> <li>・ 日常の和・洋・中の献立の実習</li> </ul>	<p>評価のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* 実習・授業への参加の仕方や態度（関心・意欲・態度）によって評価します。</li> <li>* 実習後のレポートからも評価します。（思考・判断・表現）</li> <li>* 調理実習時の技術・技能も評価します。</li> <li>* 年間4回考査を実施（知識・理解）</li> </ul>

使用教科書・教材	教育図書 フードデザイン cooking & arrangement 食品成分表
準備物、費用等	【準備物】 エプロン、三角巾 【費用】 実習費として約4000円