

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

対象年次	期 間	単位数	授業形態	必修／選択
1年 2年 3年 4年	前期 後期 通年	2	講義 実技 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="radio"/> 履修するか、しないかを選択できる科目

履 修 の 条 件	フードデザイン甲を履修していること
-----------	-------------------

科目のねらい	フードデザイン甲で習得した知識・技術をさらに発展させ、作ることから食 べるところまで楽しみながら計画・実践できる能力を養う。	
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"> ・ 栄養素のはたらきと食事計画 ・ ライフステージと栄養計画 ・ 食事摂取基準と食事計画 ・ 調理の基本 ・ 日常の和・洋・中の献立実習 <p>【後期】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 食品の選択と調理 ・ 食品の衛生と安全 ・ 料理様式と献立 ・ 世界各国の料理実習 ・ 行事食実習 	<p>評価のポイント</p> <ul style="list-style-type: none"> * 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。 * 実習後のレポートからも評価します。（思考・判断・表現） * 調理実習時の技術・技能も評価します。 * 授業中に年間4回テストを実施（知識・理解）

使用教科書・教材	教育図書 フードデザイン cooking & arrangement 実教出版 オールガイド食品成分表2014
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