

調理 科	科目名	フードデザイン	担当者	大嶺 理香
履修学科	調理科			
履修学年	第 2 学年	履修単位	2 単位	
概要及び目標	献立作成、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し、料理検定 3 級の合格を目指す。コンテストに取り組む。			
評価基準 及び方法	定期テスト、小テスト、課題または提出物等を中心にし、授業態度や出席などを総合的に判断し評価する。			
使用教科書 及び教材	教科書・・・フードデザイン（教育図書）			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法
4	料理検定	・ 日本料理の基礎知識 ・ 西洋料理の基礎知識
5	料理検定	・ 中国料理の基礎知識 ・ 食材について
6	料理検定 コンテスト	・ 食育について                      ・ 小テスト ・ コンテストの研究                ・ レシピ作成 ・ 実習
7	コンテスト	・ レシピ改善                          ・ 実習
9	テーブルコーディネート	・ テーブルコーディネートとは ・ 実習
10	テーブルコーディネート コンテスト	・ 実習 ・ マグロレシピ選手権について ・ レシピ作成
11	コンテスト	・ 実習                                  ・ レシピ改善 ・ 実習                                  ・ レシピ改善                          ・ 実習
12	コンテスト テーブルコーディネート	・ 振り返り ・ テーブルコーディネート実習
1	テーブルコーディネート	・ テーブルコーディネート実習
2	テーブルコーディネート	・ テーブルコーディネート実習
3	テーブルコーディネート まとめ	・ テーブルコーディネート実習 まとめ