

調理	科	科目名	フードデザイン	担当者	宮里 彩音
履修学科		情報技術科・インテリア科・デザイン科			
履修学年		第 3 学年	履修単位	2 単位	
概要及び目標	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と技術を習得させ食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。				
評価基準及び方法	定期テストや豆テスト、提出物等を中心に授業態度、出席を総合的に判断して評価する。				
使用教科書及び教材	教科書・・・フードデザイン 教育図書				
その他留意点					

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	調理の基礎	オリエンテーション 調理器具の使用方法	
5	調理の基本①	調理操作 切り方、だしの取り方	
6	調理の基本②	非加熱調理と加熱調理 卵の調理上の性質	
7	食物検定 4 級対策	食物検定 4 級 筆記・実技対策	
9	郷土菓子について	郷土菓子の調理方法	
10	献立作成	献立の構成とめやす	
11	食物検定 3 級対策	食物検定 3 級 筆記対策	
12	食物検定 3 級対策	食物検定 3 級 筆記・実技対策	
1	日本料理の特徴と献立	おせちの調理方法 郷土料理の調理法	
2	加工食品の特徴と調理	加工食品を利用した調理 テーブルコーディネートと調理実習	