

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3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する。 食物調理検定、料理検定の合格を目指す。卒業後の豊かな食生活を目指す。			
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	健康と食生活	<ul style="list-style-type: none"> ・食を取り巻く状況 ・食事の役割と意義
5 6	食物調理技術検定 料理・菓子検定 栄養素・食品の特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・食物調理技術検定（献立作成・実技練習） ・料理検定・菓子検定練習問題 ・栄養素の働き・食品の特徴・食品の選択と取り扱い ・実習
7	テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> ・楽しい食卓（テーブルコーディネート）
9 10 11	テーブルコーディネート 調理と献立	<ul style="list-style-type: none"> ・日本料理・西洋料理のテーブルコーディネートについて ・（簡単朝食、コンビニ食、宅配、調理済み食品、夕食、沖縄料理）のメニュー作成、栄養価計算、調理実習、レシピまとめ
12	クリスマス料理と テーブルコーディネート	<ul style="list-style-type: none"> ・レシピ作成 ・テーブルコーディネート ・実習
1 2	豊かな食生活を作る 調理実習 まとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・捕食について ・冊子作り（調理実習のレシピをまとめる）