

教科・科目名	単位数	年次・コース	選択群	教科書・出版社名	副教材・出版社名
家庭 フードデザイン	2	3年 情報ビジネス科 システム工学科	選択Q	フードデザイン cooking&arrangement (教育図書)	なし

学習目標	実習を通して調理の基本的な知識や技術を身につける。 また、食生活を向上し、より食事を楽しむためのマナーや技法を身につける。
主な学習内容	献立作成に必要な留意点について学び、献立を作成する。 和・洋・中の献立構成と食卓作法について学ぶ。 テーブルコーディネート基礎について学ぶ。 調理実習を行い、基礎的な調理の技法を身につける。
評価の 観点・規準	「関心・意欲・態度」・・・食生活や食文化、調理について関心を持ちその充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身につけている。 「思考・判断・表現」・・・食生活についての課題をみだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し工夫し想像する能力を身につけている。 「技能」・・・食生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な調理の知識や技術を身につけている。 「知識・理解」・・・食生活や食文化の意義や役割を理解し、それらを充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価の方法	定期考査にて「思考・判断・表現」「知識・理解」の度合いを判断・評価します。 実習・実技にて「技能」「思考・判断・表現」「関心・意欲・態度」の度合いを判断・評価します。 提出物(レポートやプリント)では「関心・意欲・態度」の度合いを判断します。 授業への取り組みを通し、「関心・意欲・態度」の度合いを判断・評価します。 最終的に、以上の観点から総合的に評価します。

学期	内容
1 学期	計量スプーン・計量カップの使い方 包丁の使い方・野菜の切り方 だしの取り方 調理実習 ----- 実技テスト 4つの食品群の分類の仕方 調理実習 期末考査
2 学期	テーブルコーディネート 日本料理の献立とマナー 中国料理の献立とマナー 西洋料理の献立とマナー 調理実習 ----- 献立作成 実技テスト 調理実習 期末考査
3 学期	お弁当献立の作成 調理実習 学年末考査

備考 ・ 講座の特色 ・ 履修条件 ・ 注意事項 等	定期考査、実技テスト、授業態度、プリント等の提出物などを総合的に評価します。 実習と授業が交互にあるので、実習を評価に大きく加えます。エプロンの有無・積極的に参加しているか、片づけを最後までしているか、その他授業に取り組む姿勢は、成績に大きな影響を及ぼします。 なお、年間で実習費が5000円程度必要になります。
----------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------