

教 科	科 目 名		
家 庭	フードデザイン		
科目の種類	単位	形態	講座定員
3年エリア専門選択	2	通年	1クラス

科 目 に つ い て	年 間 の 授 業 内 容	<p>さまざまな食品の性質や栄養的特徴の学習と調理実習や調理実験を通じて、食品や食生活に関する知識と調理の技術を身につけ、さらに豊かな食生活を営むために必要なテーブルコーディネートやマナーの知識も習得する。</p>	選択条件	課題探究、商業経済、テクノ基礎エリアの者
		<p>■1学期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・地元の特産品を使った調理 牛乳プリンイチゴソースかけ(果物・寒天と特徴) ・子供の日を使った調理 ・子どもの日の献立 ・牛乳の調理性を使った調理 カッテージチーズを使った調理 ・卵の調理性を使った献立 シフォンケーキ <p>■2学期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・肉の調理性を使った献立(中華の献立) チャーハン・バンバンジー ・魚の調理性を使った献立(和食の献立) サバの味噌煮 あじの刺身(社会人講師) ・野菜の性質を使った調理 お浸し・白和え・煮物 ・日本の伝統食 巻きずし(社会人講師) ・行事食 クリスマスの献立 おせち料理 <p>■3学期</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自由献立 	授業形態	講義形式の授業と、実験実習・調理実習を組み合わせた授業形態をとる。
		教科書・使用教材	教科書： 実教出版 フードデザイン 副教材：学習ノート 使用教材：ビデオ教材	
		評価の観点	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査による学習達成度。 ・課題、提出物(実習作品含む)の提出状況ならびに達成度。 ・出席状況・授業態度等。 	
		評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期考査による学習達成度。 ・課題、提出物(実習作品含む)の提出状況ならびに達成度。 ・出席状況・授業態度・実習における身じたく等。 	
備考	・実習費の実費徴収			