

〔 選択 〕

教 科： 家庭

科 目： フードデザイン

単 位 数： 2

科目の目標：

○心身共に、健康な食生活を営むことが出来るように、食について様々な観点から知識・技能の習得を行う。実生活に役立てていくとともに、調理の楽しさやマナーなどを理解する。

授業の計画：

前期	食生活の変化と現状 食事の役割 現代の食生活の問題 健康に必要な栄養素・食品群・食品添加物 食事と健康	授業で 使用するもの ○教科書 フードデザイン （教育図書） ○A4ノート
後期	調理の目的・調理の基本 世界の料理の特徴と文化 食事のマナー 簡単な日常食・行事食など	

評価の計画：

	詳しくは担当より説明があります	関心・意欲・ 態度	思考・判断・ 表現	技能	知識・理 解
成績 評価 の 方 法	学習活動に参加する態度	○			
	授業で使用するノートのまとめ	○	○		
	授業で使用するプリント	○	○		
	定期試験	○	○		○
	実技テスト			○	
	小テスト				○
	実習	○		○	

その他

・調理実習を多く行うため、実習費が必要になります。社会に出るときに、実生活に直接役立つ生活に密着した科目です。日々の生活に反映させてください。