

教科	家庭	科目	フードデザイン	開講学期	前期	単位数	2	試験	前期
タイプ	Ⅳ	レポート数	6	スクーリング必要時数		4	スクーリング実施時数		10

教科書(発行者)	フードデザイン(実教出版)		
補助教材(発行者)			

科目の目標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。		
	1 知識及び技能	2 思考、判断、表現等	3 学びに向かう力、人間性等
	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的にかつ共同的に取り組む態度を養う。 家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う資質や能力の育成することを目指す。

評価の観点及びその趣旨	1 知識・技能	2 思考・判断・表現	3 主体的に学習に取り組む態度
	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連づけて理解し、実践できる技術を習得している。	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせて、より豊かな食生活を想像することによって課題を解決できる。	人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践するすることができる。 また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進を他者と共働して取り組むことができる。

単位認定	全レポートの合格、スクーリングの必要時数以上の出席及び定期試験合格(30点以上)で単位を認定する。
評価の方法	評価はレポート、スクーリング及び試験により総合的に行う。

学期	レポート	学習内容	スクーリング	試験
前期	第1回	食生活と健康	第1・2回	前期
	第2回	栄養素の働きと食事計画	第3・4回	
	第3回	ライフステージと栄養	第5・6回	
	第4回	食品の特徴・表示・安全	第7・8回	
	第5回	食品の特徴・表示・安全	第9回	
	第6回	料理形式と献立	第10回	