

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	リポート数	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)									

科目的目標	家庭の生活に関する産業の見方・考え方を働きかせ、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

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。 家庭の生活に関する産業の見方・考え方を働きかせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通じて、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。

単位認定	全リポートの合格、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	評価はリポート、スクーリング及び試験により総合的に行う。

学期	リポート	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	