※令和4年度以降入学生用

学校番号	1003

令和　5　年度　　食物文化　　科

教科	専門・家庭	科目	食品	単位数	2　単位	年次	2　年次
使用教科書	新調理師養成教育全書必修編2 食品と栄養の特性（全国調理師養成施設協会出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

普段から食品に興味関心をもち、様々な食品についての知識を増やしましょう。
植物性食品、動物性食品、その他の食品に分けて特徴や性質について学習します。しっかりと学習し、得た知識を献立作成や調理実習で活用できるようにしましょう。
課題には真摯に取り組み、提出物は期限を守って必ず提出するようにしてください。

2　学習の到達目標

様々な食品に関する知識を習得し、関連する技術を身につけるようにする。食生活の現状を把握し、新たな食品を含めた食品の適切な活用方法について考え、それをまとめて提案することができるような能力を養う。また、食品に関する知識を活用した献立作成を積極的に行うことができるようにする。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	食品に関する基礎的、基本的な知識を身につけている。 学んだ基礎的、基本的な知識を献立作成や調理実習に生かすことができる能力を持っている。	食品を多面的に捉えて考え、様々な場面で適切に表現することができる。 食品の特徴を考慮し、献立作成の際に適切に選択することができる。	食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

※令和4年度以降入学生用

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知 (a)	思 (b)	主 (c)
1	植物性食品とその加工品	・穀類 ・いもおよびでんぷん類 ・砂糖および甘味類 ・豆類	a)食品に関する基礎的、基本的な知識を身につけている b)食品を多面的に捉えて考え、様々な場面で適切に表現することができる c)食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている	・定期考査 ・ワークシート	・ワークシート ・授業中の態度	・レポート ・ワークシート ・授業中の態度
		・種実類 ・野菜類 ・果実類 ・きのこ類 ・藻類	a)食品に関する基礎的、基本的な知識を身につけている b)食品を多面的に捉えて考え、様々な場面で適切に表現することができる c)食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている	・定期考査 ・ワークシート	・ワークシート ・授業中の態度	・レポート ・ワークシート ・授業中の態度
2	動物性食品とその加工品	・魚介類 ・食肉類 ・卵類 ・乳類	a)食品に関する基礎的、基本的な知識を身につけている b)食品を多面的に捉えて考え、様々な場面で適切に表現することができる c)食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている	・定期考査 ・ワークシート	・ワークシート ・授業中の態度	・レポート ・ワークシート ・授業中の態度
	その他の食品	・油脂類 ・菓子類 ・嗜好飲料類 ・調味料および香辛料類 ・調理加工食品類 ・ゲル状食品 ・特別用途食品，保健機能食品	a)学んだ基礎的、基本的な知識を献立作成や調理実習に生かすことができる能力を持っている b)食品の特徴を考慮し、献立作成の際に適切に選択することができる c)食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている	・定期考査 ・ワークシート	・ワークシート ・授業中の態度	・レポート ・ワークシート ・授業中の態度
3	食品の生産と流通 食品の加工と貯蔵	・食品の加工の目的 ・食品の加工法 ・微生物の利用 ・食品の貯蔵の目的 ・食品の貯蔵法 ・食品の国内生産と輸入 ・食品の流通	a)食品に関する基礎的、基本的な知識を身につけている b)食品を多面的に捉えて考え、様々な場面で適切に表現することができる c)食品に対する様々な事柄に関心を持ち、授業に主体的かつ協働的に取り組もうとしている	・定期考査 ・ワークシート	・ワークシート ・授業中の態度	・レポート ・ワークシート ・授業中の態度

※　表中の観点について　　a:知識・技術　　b:思考・判断・表現　　c:主体的に学習に取り組む態度