

食品

単位数	2単位	対象学年	2学年	対象コース・クラス	調理パティシエコース
使用教科書	フードデザイン（実教出版）	副教材等	自主教材・オールガイド食品成分表（実教出版）		

1. 学習の到達目標

食品の分類とその特徴，食品の表示，食品の加工と貯蔵に関する知識と技術を習得し，食品を適切に選択，活用して食文化の充実向上を図ることができる。
 実験実習を通して，食品を科学的に分析する姿勢を養う。

2. 到達目標に向けての具体的な取り組み

多様化する食品や食生活に対応して，食品の選択と活用を適切におこなう。
 食生活を充実，向上させる能力と実践的な態度を育てる。

3. 学習上のメッセージ

- ・新聞・テレビ・雑誌などの食生活情報や健康情報の中から，偏った情報に惑わされずに正しい情報を選択できる判断力を身につけるように学んでください。
- ・食生活は自己管理であることを認識し，授業で身につけた知識を日常生活に生かし望ましい食生活へと改善できるようにする姿勢を養っていきましょう。

4. 評価の観点と方法（年間の評定）

評価は次の4つの観点から行う。

関心・意欲・態度	食品の分類とその特質，食品の加工と貯蔵などに関心を持ち，食品の選択と活用を適切に行うことを目指して主体的に取り組むとともに実践的な態度を身に付けている。
思考・判断・表現	食品の選択と活用を適切に行うことを目指して思考を深め，学習した知識と技術を活用し創意工夫をする能力を身に付けている。
技能	食品の分類とその特質，食品の加工と貯蔵などに関する技術を身に付け，食品の選択と活用を適切に行うことを目指して主体的に取り組むとともに実践的な態度を身に付けている。
知識・理解	食品の分類とその特質，食品の加工と貯蔵などに関する知識を身につけ，食品の栄養的特質や調理上の性質を理解し献立作成や調理に生かしている。

評価は、具体的に次のものを対象とする。

- ①年3回の定期試験（実技試験含む） ②授業中に配付されたプリントやノートの記入と提出
 ③作品、課題の製作と期限内提出 ④授業への関心・意欲・態度
 ⑤授業の出席状況 1年間の評定は、年間を通じて総合的に判断して決定する。

5. 学習内容と評価について

単元名	使用教科書項目	指導内容と評価のポイント
(1) 食品の分類と特徴 植物性食品とその加工品	食品の成分と分類 ① 穀類 調理実験 1	・食品の分類について、食品群による分類と食品成分表で用いられている分類を理解する ・穀類の加工品より、栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する
(1) 食品の分類と特徴 植物性食品とその加工品	② いもおよびでんぷん類 調理実験 2 ③ 豆類 ④ 野菜類 調理実験 3 ⑤ 果実類 調理実験 4	・いも類の加工品より、栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・豆類の加工品より、栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・野菜の各部位による栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・果実の栄養的特徴、特有の成分のペクチンなどの利用法などを理解する
1 学期期末試験		
(1) 食品の分類と特徴 植物性食品とその加工品 動物性食品とその加工品 油脂 調味料・香辛料	⑥ きのこと類 ⑦ 藻類 ① 魚介類 調理実験 5 ② 肉類 ③ 卵類 調理実験 6 ④ 乳・および乳製品 調理実験 7 植物性油脂・動物性油脂 調理実験 8 調味料・香辛料 調理実験 9	・食用としてのきのこの栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・褐藻類の加工品の栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・魚介類の栄養的特徴、調理上の性質、季節による栄養的価値と呈味の変化などを理解する。また様々な加工方法を知る ・牛・豚・鶏肉の栄養的特徴、熟成、部位による成分の違いと調理上の性質などを理解する ・卵およびその加工品について栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・牛乳、乳製品について栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解する ・油脂の代表的食品の脂肪酸組成と特質、製法、利用法などを理解する ・調味料・香辛料の使用目的とその役割、利用法などを理解する
(2) 食品の表示	食品の表示制度 各種食品の表示	・食品衛生法、JAS法などの法規に基づく食品の表示について理解する ・各種食品の具体的な表示方法について理解する
2 学期期末試験		
(3) 食品の貯蔵	食品の貯蔵 調理実験 10 調理実験 11	・食品の貯蔵の目的を知り、乾燥、塩蔵、冷凍、燻製などによる貯蔵方法について、その原理と特徴を理解する
学年末試験		

