

家庭科	科目名	食品	担当者	宮里彩音
履修学科	調理科			
履修学年	第2学年	履修単位	2単位(2/3)	
概要及び目標	食品の分類とその特徴、食品の表示、食品の加工と貯蔵などに関する知識と技術を習得させ、食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上を図る能力と態度を育てる。調理師としての専門的な知識を身につけさせる。			
評価基準及び方法	定期テスト、小テスト、課題又は提出物を中心にし、授業態度や出席などを総合的に判断し評価する			
使用教科書及び教材	教科書・・・全国調理師養成施設協会編 食品と栄養の特性 副読本・・・東京書籍「ビジュワルワイド食品成分表」 食品実物			
その他留意点	調理師養成施設であるため、調理師として必要な食品に関する基礎的な知識、また様式毎の特殊材料などについてその種類と扱い方を学ばせる。食品の見本を数多く準備する。また、食品実験を行う。			

学習計画

月	単元名	学習内容と方法	備考
4	食品の特徴と性質	・食品学を学ぶ意義 ・食品とその特性	
5		・食品の種類と分類 ・食品の成分と性質	
6		・食品成分表とその活用 ・食品の加工と貯蔵	
7	植物性食品とその加工品	・穀類 ・いも類及びでんぷん類	実物提示 実験 視聴覚教材
9		・砂糖類及び甘味料 ・豆類	
10		・種実類 ・野菜類	
11		・果実類 ・きのこ類 ・藻類	
12	動物性食品とその加工品	・魚介類	実物提示 実験 視聴覚教材
1		・食肉類	
2		・卵類 ・乳類	
3	まとめ		