

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3学年	履修単位	1単位(3/3)	
概要及び目標	食品の分類とその特徴、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」 副読本……東京書籍「ビジュアルワイド食品成分表」 技術考査問題集 食品見本			
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基礎的な食品を知り、様式毎に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	油脂	・ 油脂類	実験
5	嗜好品	・ 菓子類	視聴覚教材
6		・ 嗜好飲料類	
7	調味料および香辛料類	・ 調味料 ・ 香辛料	実験
9	調理加工食品類	・ 冷凍食品	実物
10		・ インスタント食品 ・ レトルト食品	
11	食品の表示	・ 食品の表示制度 ・ 各種表示制度	表示収集
12	総合学習	・ 技術考査に向けて	技術考査問題集
1			
2	まとめ	・ 食品について（ポスターセッション）	
3			