

令和3年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	家庭	科目名	食品	単位数	2	履修学年・クラス	2C
担当者	フードデザイン(教育図書)						
学習目標	食品の分類とその特徴、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身に付ける						
学習方法	○食品の成分と分類方法、その加工品と貯蔵、栄養的特徴、調理上の性質などを学習する ○食品の表示と法規や制度とのかかわりについて学習する ○食品の生産の多様化、食料自給率や食料需給の問題、食品の流通機構の概要について理解し、食品の生産と流通のあり方や課題を学習する						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨				
	関	関心・意欲・態度	食品の特徴、加工と貯蔵について関心をもち、食生活の充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。				
	思	思考・判断・表現	食品を取り巻く諸問題の解決を目指し思考を深め、食品に関する基礎的・基本的な知識と技術を基に、適切に判断し、表現する創造的な能力を身に付けている				
	技	技能	食品の加工、貯蔵および食品表示に関する基礎的・基本的な技能を身に付け、その技能を適切に活用している				
	知	知識・理解	食品に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食品の特徴を理解している				
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。							

学期	単元(題材)	学習内容	評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			関	思	技	知		
前期中間	第1章健康と食生活 1 食事の意義と役割	①なぜ食べるのだろうか	○			○	[関]食生活の現状と課題に関心を持っている。 [思]食を取り巻く現状と食生活の問題について具体的に考えている。 [技]現代の食生活の問題について、自分の考えを入れながらまとめることができる。 [知]食生活の現状と課題、食べることの意義や役割を理解している。環境に配慮した食生活について必要な知識を身に付けている。	・授業観察 ・学習ノート ・実験レポート ・考査
	2食を取り巻く現状	①自分の食生活を振り返ろう ②栄養素等の摂取状況 ③食の外部化 ④食品はどこから来るのか ⑤食生活と環境 ⑥これからの食生活	○	○	○	○		
前期末	第2章栄養素・食品の特徴 3食品の特徴	①牛乳・乳製品 ②卵 (実験)	○	○	○	○	[関]動物性食品について興味関心をもち、その特徴や加工品を理解しようとしている [思]実験実習の結果や過程を適切に表現しまとめている [技]調理に必要な基礎的な技術を身に付けている。 [知]動物性食品の特徴とその加工品について科学的に理解している。	・授業観察 ・学習ノート ・実験レポート ・考査
	第2章栄養素・食品の特徴 3食品の特徴	③魚介類 ④肉類 (実験) ⑤豆類 (実験)	○	○	○	○		
後期中間	第2章栄養素・食品の特徴 3食品の特徴	⑥野菜類 (実験) ⑦きのこ類 ⑧海藻類 ⑨種実類 ⑩果物類 (実験) ⑪いも類・でんぷん (実験)	○	○	○	○	[関]植物性食品について興味関心をもち、その特徴や加工品を理解しようとしている [思]実験実習の結果や過程を適切に表現し、まとめている。 [技]実験に必要な基礎的な技術を身に付けている。 [知]植物性食品の特徴とその加工品について科学的に理解している。	・授業観察 ・学習ノート ・実験レポート ・考査
	第2章栄養素・食品の特徴 3食品の特徴	⑫穀類 (実験) ⑬油脂類 (実験) ⑭寒天・ゼラチン (実験) ⑮調味料・香辛料 ⑯嗜好食品 ⑰その他	○	○	○	○		
後期末	第2章栄養素・食品の特徴 3食品の特徴	⑫穀類 (実験) ⑬油脂類 (実験) ⑭寒天・ゼラチン (実験) ⑮調味料・香辛料 ⑯嗜好食品 ⑰その他	○	○	○	○	[関]植物性食品、調味料・香辛料について興味関心をもち、その特徴や加工品を理解しようとしている。し好食品やその他の食品について適切に選択しようとしている。 [思]実験実習の結果や過程を適切に表現しまとめている [技]調理に必要な基礎的な技術を身に付けている。 [知]植物性食品、調味料・香辛料の特徴について科学的に理解している。し好食品やその他の食品について、正しく理解している。	・授業観察 ・学習ノート ・実験レポート ・考査