科目番号

D人間17

令和5年度 年間指導計画

A科:動物科学科　B科:植物科学科　C科:食品科学科　D科:人間科学科　E科:環境科学科

教 科	家庭	科 目	食品	単位数	3	学年・学科	3学年・D科
教科書	食品と栄養の特性	副教材	食品成分表				

学習目標	○多様化する食品や食生活に対応する能力を身に付けるとともに、食品に関する専門的な知識を習得します。 ○各種食品を適切に選択して活用することができる能力と態度を養うことを目標とします。
学習方法	○各種資料・視聴覚教材等を活用しながら学習します。 ○食品実験を通して座学で学習した内容の確認や定着を図ります。 ○習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用します。

	評価の観点		評価の観点の趣旨	学期	重み付け	割合 考査	割合 考査以外
学習評価	a	関心・意欲・態度	食生活の充実向上を目指し、食品を適切に扱い、活用できる態度を身に付けます。	前期中間	20 %	5	15
				前期末	20 %	5	15
				後期中間	20 %	5	15
				後期末	20 %	5	15
	b	思考・判断・表現	食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択できるようにします。	前期中間	20 %	10	10
				前期末	20 %	10	10
				後期中間	20 %	10	10
				後期末	20 %	10	10
	c	技能	学習で身に付けた知識と技術をもとに、献立作成や食品の購入、調理に役立てることができるようにします。	前期中間	25 %	5	20
				前期末	25 %	5	20
				後期中間	25 %	5	20
				後期末	25 %	5	20
	d	知識・理解	各食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵について理解することができるようにします。	前期中間	35 %	25	10
				前期末	35 %	25	10
				後期中間	35 %	25	10
				後期末	35 %	25	10

学期	単元名（題材）	学習内容（小単元）	評価の観点 a	b	c	d	単元の評価規準	評価方法
前期中間	○食品の特徴と性質 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 種実類 野菜類 果実類 きのこ類 藻類	○	○			a:食品の分類とその特徴、食品の機能について関心を持っている。 b:摂取する食品が健康に及ぼす影響を十分に理解したうえで、理論を踏まえ食生活の課題を解決する態度を身に付けることができる。 c:各食品の調理に必要な技術の基礎を身に付けている。 d:「日本食品標準成分表」で用いられている分類をもとに、各食品の栄養的特徴、調理上の性質と利用法について理解することができる。	・実験レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
	○食品実験	穀類、いもおよびでんぷん類、砂糖および甘味類の食品を用いた実験			○	○		

前期末	②動物性食品とその加工品 ③その他の食品	魚介類 食肉類 卵類 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 乳類	○	○			a：食品の分類とその特徴、食品の機能について関心を持っている。 b：摂取する食品が健康に及ぼす影響を十分に理解したうえで、理論を踏まえ食生活の課題を解決する態度を身に付けることができる。 c：各食品の調理に必要な技術の基礎を身に付けている。 d：「日本食品標準成分表」で用いられている分類をもとに、各食品の栄養的特徴、調理上の性質と利用法について理解することができる	・実験レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
	○食品実験	魚介類、食肉類、卵類、油脂類の食品を用いた実験			○	○		
後期中間	③その他の食品 ④食品の加工	ゲル状食品 特別用途食品、保健機能食品 食品の加工目的 食品の加工法 微生物の利用	○	○			a：食品の加工目的とその特徴、食品の機能について関心を持っている。 b：摂取する食品が健康に及ぼす影響を十分に理解したうえで、理論を踏まえ食生活の課題を解決する態度を身に付けることができる。 c：各食品の調理に必要な技術の基礎を身に付けている。 d：「日本食品標準成分表」で用いられている分類をもとに、各食品の栄養的特徴、調理上の性質と利用法について理解することができる	・実験レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
	○食品実験	穀類、でんぷん類の食品加工に関する実験			○	○		
後期末	④食品の貯蔵 ⑤食品の国内生産と流通 ⑥食品の流通	食品の貯蔵の目的 食品の貯蔵法 わが国の食品の生産 海外から輸入される食品 食品流通の仕組み 各食品の流通経路	○	○			a：食品の貯蔵とその特徴、食品の機能について関心を持っている。 b：食品の生産と流通の現状を踏まえ、食生活の課題を解決する態度を身に付けることができる。 c：食生活の充実向上を図ることができるよう、創意工夫やアイデアを生かし献立作成を行うことができる、。 d：食品の使用目的とその役割について理解することができる	・実験レポート ・ワークシート ・行動観察 ・定期考査
	○食品実験	食品の乾燥、塩蔵、酢漬け糖漬けに関する実験			○	○		