

# 令和5年度 食品 シラバス

科目名	単位数	学年	必修・選択	対象学科
食品	2	1	必修	調理科

## 1 科目の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行う事を通して多様化する食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上を担い、職業人としての必要な資質・能力を次のように育成することを目指す。

- (1) 食品の分類とその特徴・食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 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、活用して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食品のもつ機能の展開に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

## 2 教科書

必修編 調理師養成教育全書2 食品の栄養と特性 (全国調理師養成施設協会編)

## 3 科目全体の評価の観点と趣旨

知識・技術	食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けるようにする。
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、活用して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
主体的に取り組む態度	適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食品のもつ機能の展開に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

## 4 評価の方法

- ・観点別評価の評価区分は、3段階 ABC とする。
- ・定期考査 (中間考査・期末考査・学年末テスト)、提出物 (ワークシート、課題プリント等)、日々の授業態度や出席状況をみます。