

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	農業	科目名	食品化学	単位数	2	履修学年・クラス	3C
担当者		使用教材	食品化学(実教)				
学習目標	○食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を習得する。 ○食品の成分と栄養価値を理解する。 ○食品製造および農業の各分野で応用する能力と態度を身につける。						
学習方法	○食品を構成している主要成分に関する知識全般について学習する。 ○食品の加工、貯蔵や流通過程における成分変化について学習する。 ○食品や原材料の成分分析に関する実験・実習により、基礎的技術を身につける。						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観念の趣旨				
	関	関心・意欲・態度	食品製造及び農業に関する諸課題について興味・関心をもち、主体的に取り組もうとするともに、実践的な態度を身につけている。				
	思	思考・判断・表現	食品製造及び農業に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、食品化学の基礎的・基本的な知識と技術をもとに、農業経営や食品産業に携わる者として適切に判断し、表現する創造的な能力を身につけている。				
	技	技能	食品化学に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、食品製造及び農業に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。				
	知	知識・理解	食品化学に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、食品製造及び農業の意義や役割を理解している。				
※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	食品の消化と吸収	食品の消化と吸収 消化酵素 栄養素の消化と吸収 食品の消化・吸収率	○	○	○	○	関: からだの消化器系や消化酵素に関心をもち、栄養素の消化と吸収の過程を積極的に理解しようとしている。 思: 食品の消化と吸収への思考を深め、適切に判断し、表現できる創造的な能力を身につけている。 技: 摂取した食品がヒトの体内で消化・吸収していく過程を食品加工へ適切に活用できる。 知: 食品の消化と吸収に関する基本的な知識を身につける。	・レポート ・授業観察 ・実習観察 ・考査
	栄養改善と健康	現代社会の食生活栄養の問題点 保健機能食品 食品成分の定量①	○	○	○	○		
前期末	食品の栄養的価値とその評価	食品の栄養的価値 3大栄養素の栄養的価値	○	○	○	○	関: 食品の栄養的価値に関心をもち、食品の特徴について積極的に理解しようとしている。 思: 食品の栄養について思考を深め、適切に判断し、表現できる創造的な能力を身につけている。 技: 摂取した栄養素の体内での役割について理解し、適切に評価できる。 知: 食品の栄養素について基本的な知識を身につけている。	・レポート ・授業観察 ・実習観察 ・考査
	食品群別の成分と栄養	食品の分類 植物性食品 動物性食品 加工食品 食品の組み合わせ 食品成分の定量②	○	○	○	○		

後期中間	食品の衛生検査	食品衛生の必要性 衛生管理の方法 工程管理の方法 製品管理の検査	○	○	○	○	関: 食品衛生の必要性を積極的に理解しようとしている。 思: 衛生管理についての思考を深め、適切に判断し、表現できる創造的な能力を身につけている。 技: 衛生管理についての過程を組み立てることができる。 知: 衛生検査についての知識を身につけている。	・レポート ・授業観察 ・実習観察 ・考査
	異物の検査	異物とは 異物混入の要因 異物の検査法	○	○	○	○		
	細菌の検査	細菌とは	○	○	○	○		
	水質の検査	飲料水と排水	○	○	○	○		
後期末	食品添加物の検査	食品添加物とは	○	○	○	○	関: 食品添加物について積極的に理解しようとしている。 思: 食品添加物についての思考を深め、その必要性と使用方法を考えることができる。 技: 食品添加物の検出方法を身につけている。 知: 食品添加物の種類とその働きについての知識を身につけている。	・レポート ・授業観察 ・実習観察 ・考査
	農業	農業とは	○	○	○	○		