

教科	科目名	単位数	学年	学科またはコース	履修
農業	食品化学	3	2	食料環境科	選択

科目のねらい	<p>食品栄養や食品衛生など、食についての基本的な考え方を身につける。</p> <p>食品に関連する化学的な基礎知識・技術を習得する。</p> <p>食品の成分を化学的に分析する能力を養う。</p>
使用教材など	食品化学（実教出版）

期	月	時数	学習内容	学習のポイント
一学期	4	28	第1章 食品化学の役割 1. 食品化学の領域 2. 食品化学と食品製造 ◎農業鑑定競技『食品』分野の学習	食品の生物的・化学的特徴を学びます。 食品成分の分析・検査の目的を学びます。 農業鑑定競技に向け専門知識を身につけます。
	5			
	6			
	7			
二学期	8	46	第2章 食品の成分 1. 食品成分の分類と機能 2. 水分 3. タンパク質 4. 炭水化物	各成分に共通する性質や構造を学び、これら成分の性質とその変化を巧みに利用している食品製造への理解を深めます。 定性・定量分析法の原理を理解し、基本的な分析技術を習得します。 座学で学んだことを実験に生かします。
	9			
	10			
	11			
三学期	1	25	5. 脂質 6. ビタミン ◎農業鑑定競技『食品』分野の学習	農業鑑定競技の学習では、食品化学・食品製造・微生物分野を関連づけながら学びます。
	2			
	3			

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
趣旨 観 点 の	食品化学に対する関心と課題意識が高く、化学分析への応用など知識を生かして主体的に行動することができる。	食品および成分に関わる課題意識と解決へ導く思考を持ち、適切に実験結果を判断できる。	化学に対する積極的かつ的確な知識をもち、結果に対して適切な考察と課題を導き出すことができる。	食品化学に合わせて食品製造、食品衛生分野との知識の共有ができ、理解するために関連付けた知識を身につけている。
評価 主 た る 方 法	<ul style="list-style-type: none"> 行動の観察 ノート、実験の点検 	<ul style="list-style-type: none"> 行動の観察 実験の点検 	<ul style="list-style-type: none"> 作品の点検 	<ul style="list-style-type: none"> 行動の観察 定期考査
<p>上に示す観点に基づいて、学習のまとめごとに評価し、学年末に5段階の評価にまとめます。</p> <p>学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。</p>				

評価項目・学習にあたって・評価点		
①定期テスト	毎学期末に筆記テストを行います。	50点
③技能・知識・理解	実験を行うにあたり、身につけた知識が活用されているか評価します。	15点
③興味・関心・出席	毎時間に興味を持って学習、製造実習していたかを評価します。	15点
④提出物	各単元の提出物が完成して出されているか点検します。	20点