

令和5年(2023年)度年間授業計画表

学年	2	科・系	食料環境科	単位	3	教科	農業	科目	食品化学
使用教材	食品化学(実教出版)								
学習目標		① 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。 ② 食品に関連する化学的な基礎知識・技術を習得する。 ③ 食品の成分を化学的に分析する能力を養う。							
単元と内容									
1 学期	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。				
2 学期	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。				
3 学期	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。				
評 価									
評価の観点				評価の趣旨					
①	知識・技能			食品化学に対する関心と課題意識が高く、化学分析に係る知識・技能を身につけている。					
②	思考・判断・表現			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。					
③	主体的に学習に取り組む態度			食品化学について関心を持ち、主体的に実験・実習に取り組むことができる。					
評価 方法	①			②			③		年間時数
	授業時の観察			提出物			授業時の観察		予定
	ノート・配布プリントの点検			授業時の発言			服装検査		105時間
	製造物の観察			ノート・配布プリントの点検			提出物		
								1単位＝35H	
置賜農業 育てる能力		①健康 ②自己肯定感 ③忍耐力 ④主体性 ⑤生命 ⑥他者理解 ⑦協調性 ⑧誠実 ⑨生きる力 ⑩知識技能 ⑪地域づくり ⑫実践奉仕 ⑬社会貢献							