

令和6年(2024年)度年間授業計画表					
学年	2 年	学科	食料環境科	必選	選択:食品系
教科	農業	科目	食品化学	単位	3 単位
使用教材	食品化学				
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 付章 食品化学実験の基礎 第2章 食品の成分 1. 食品成分の分類と機能 2. 水分		食品の生物的・化学的特徴を学ぶ。		
			食品成分の分析・検査の目的を学ぶ。		
			食品成分に共通する性質や構造を学び理解を深める。		
			各種実験器具や試薬の取り扱いを学ぶ。		
			定性・定量分析法の原理を学ぶ。		
2 学 期	第2章 食品の成分 3. タンパク質 4. 炭水化物 5. 脂質 6. ビタミン 第3章 食品の栄養 第4章 食品の成分分析		タンパク質をはじめとする3大栄養素の性質を学ぶ。		
			食品が持つ栄養とその吸収について学ぶ。		
			栄養素の代謝について学ぶ。		
			食品の成分分析を行い、定量法について学ぶ。		
3 学 期	第5章 食品の衛生検査		食品衛生に係る知識を学び、各種検査方法を習得する。		
評 価					
評価の観点		評価の趣旨			
I	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。			
II	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。			
III	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	観点Ⅰ		観点Ⅱ		年間時数
	授業時の観察 ノート・配布プリントの点検 製造物の観察		提出物 授業時の発言 ノート・配布プリントの点検		予定
					105 時間
					実施
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			