※令和４年度以降入学生用

学校番号	30001

令和５年度　バイオサイエンス科

教科	農業	科目	フードサイエンス基礎（座学）	単位数	３のうち１単位	年次	２年次
使用教科書							
副教材等	「食品化学」（実教出版）						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

フードサイエンスの基礎領域とその背景を理解させ、科学的な知識を習得させる。

２　学習の到達目標

・食品の性質や機能を知り、日常の食生活に役立てられるよう知識・技能を身に着ける。
・食品に関する基礎的・基本的な役割を理解し、自身の生活と比較し正しい知識を身に着ける。
・自身の生活と比較し、改善・向上をめざして取り組む。

３　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	フードの各分野に関する基礎的・基本的な知識を身につけ意義や役割を理解している。	食品に含まれている成分に関する諸問題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識を身につけている。	食品の成分に関心を深め、その改善･向上をめざして主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身につけている。

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。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。

※令和４年度以降入学生用

４　学習の活動

学期	単元名	学習内容	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
1学期	フードサイエンスについて 糖質　脂質	フードとは何か 「フード」と健康について 食生活について 糖質の種類と重要性 糖質の消化吸収と代謝 脂質の種類と重要性 脂質の消化と吸収	a: フードサイエンスついて、基礎的・基本的な知識を身に付けている。 b: 糖質、脂肪の消化吸収について課題を見出し、その解決を目指して思考を深めている。 b: 食生活と健康について課題を見出し、その解決を目指して思考を深めている。 c: 糖質、脂肪の消化吸収について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 定期考査の結果	学習状況の観察・ ノートの記述 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートの記述
2学期	タンパク質 微量栄養素の働き	タンパク質の種類と重要性 タンパク質の消化と吸収 微量栄養素の種類と働き	a: タンパク質・微量栄養素ついて、基礎的・基本的な知識を身に付けている。 b: タンパク質・ミネラル・ビタミンについて課題を見出し、その解決を目指して思考を深めている。 c: タンパク質・ミネラル・ビタミンについて関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 定期考査の結果	学習状況の観察・ ノートの記述 定期考査の結果 ・	学習状況の観察 ノートの記述
3学期	食中毒について	食中毒の種類・発生状況 食中毒の予防	a: 食中毒ついて、基礎的・基本的な知識を身に付けている。 b: 食中毒の発生と予防について課題を見出し、その解決を目指して思考を深めている。 c: 食中毒の発生と予防について関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。	学習状況の観察 定期考査の結果	学習状況の観察・ ノートの記述 定期考査の結果	学習状況の観察 ノートの記述

※　表中の観点について　a:知識・技能　b:思考・判断・表現　c:主体的に学習に取り組む態度