学校番号	3001

令和８年度　農業科（バイオサイエンス科）

教科	農業	科目	食品化学	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	食品化学　（実教出版）						
副教材等							

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・バイオサイエンス科の食品系専門分野の内容について、２年次以降の専門科目を学習するための基礎的な知識と技術を習得する科目です。
・中学校での学習内容も踏まえ、習得している知識からの継続的・発展的な授業展開を行います。
・毎回、前回の授業内容の確認し、食品や化学に関わる身近な情報に興味を持って授業に取り組みましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技術】
化学の基礎的な知識・技術を習得する。
【思考力、判断力、表現力等】
化学と食品のかかわりについて自ら考え、意見を表現できる。
【学びに向かう力、人間性等】
化学についての興味・関心を高め、農業や食品など各分野で化学を利用する能力と主体的な態度を育てる。

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	・自然現象と化学について、基礎的な知識を身に付け、農業に関連する化学の重要性を理解している。	・自然現象と化学について課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。	・自然現象と化学について興味・関心を持ち、農業の各分野で化学を利用する実践的な態度を身に付けている。

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。

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	●食品の栄養とその評価① ○食品の成分①	○食品成分の分類と機能 水分 ●食品成分の消化と吸収 栄養素の代謝	a: 基礎的な知識を身に付け、農業や食品に関連する化学の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、農業や食品の各分野で化学を利用する実践的な態度を身に付けている。	考査 提出物	考査 提出物	観察 提出物
2学期	●食品の栄養とその評価② ○食品の成分②	○タンパク質 脂質 炭水化物① ●食品の栄養的価値とその評価、 食品群別の成分と栄養	a: 基礎的な知識を身に付け、農業や食品に関連する化学の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、農業や食品に各分野で化学を利用する実践的な態度を身に付けている。	考査 提出物	考査 提出物 発表	観察 提出物
3学期	●食品の成分分析 ○食品の成分③	○炭水化物② 無機質 ビタミン ●これからの食事 食品の成分分析	a: 基礎的な知識を身に付け、農業や食品に関連する化学の重要性を理解している。 b: 課題を見つけ、その解決のために知識と技術を適切に活用し、創意工夫する能力を身に付けている。 c: 授業内容について興味・関心を持ち、農業や食品に各分野で化学を利用する実践的な態度を身に付けている。	考査 提出物	考査 提出物 発表	観察 提出物

※　表中の観点について　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