

年間授業計画様式例

中野工科高等学校令和5年度 教科 工業 科目 食品と化学 年間授業計画

教科：工業 科目：食品と化学 単位数：2単位

対象学年組：第3学年必修選択

教科担当者：（岩井 美津樹）

使用教科書：（調理師読本）

使用教材：（教科書、自作プリント）

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
4 月	栄養とは	5大栄養素と生体の構成成分の関係を学習する。	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 	8
	水の性質	水分が食品に与える影響を学習する。 水分活性と微生物の繁殖について理解させる。	※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。	

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
5 月	糖質（炭水化物）	糖質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について学習する。 糖質を含む食品（米、小麦など）の調理・加工法を理解させる。	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	8

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
7 月	タンパク質	<p>タンパク質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝、アレルギーについて学習する。 タンパク質を含む食品(牛肉、豚肉、鶏肉、魚肉、大豆など)の調理・加工法を理解させる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	7

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
8 月				

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
9 月	脂質	<p>脂肪酸の種類、構造、加工変性について学習する。 脂質の生理作用、代謝、構造、食品への利用について学習する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	8

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
10 月	脂質	<p>脂肪酸の種類、構造、加工変性について学習する。 脂質の生理作用、代謝、構造、食品への利用について学習する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	8

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
12 月	食品添加物	<p>保存料、着色料、香料の種類と構造を学習する。 食品添加物が食品や人体にどのように作用するか理解させる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	6

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
1 月	食品添加物	<p>保存料、着色料、香料の種類と構造を学習する。 食品添加物が食品や人体にどのように作用するか理解させる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	6

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
2 月	まとめ	これまで学んだ食品の知識を生かして、健康的な食生活について考えさせる。	<ul style="list-style-type: none"> ・小テスト ・観察 <p>※その他、出欠状況や授業態度、課題やプリント、ノート等をもとに総合的に判断する。</p>	3

	指導内容	科目の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
3 月				