

## 年間授業計画 新様式例

## 高等学校 令和7年度（2学年用）教科

## 工業 科目 食品学

教科：工業 科目：食品学

単位数：2 単位

対象学年組：第2学年 3組～4組

教科担当者：(3,4組 谷内) (組： ) (組： ) (組： ) (組： ) (組： )

使用教科書：(2024オールガイド食品成分表(実況出版))

教科 工業 の目標：食品工業の技術に興味をもち、意欲的に授業に取り組む

【知識及び技術】栄養素の機能や加工・調理方法に関する基礎的な知識と技術を身に付ける

【思考力、判断力、表現力等】栄養成分の機能や性質を健康への影響を理解し、化学的に考察できる

【学びに向かう力、人間性等】栄養成分の性質と加工について意欲的に学ぶ態度を身に付ける

## 科目 食品学

の目標：食品の栄養成分と加工方法について、化学的に思考する能力を身に付ける

【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
食品の栄養素がもつ機能や加工・調理方法に関する基礎的な知識と技術を身に付け、その知識と技術を調理方法・加工技術を考察するために活用できている	栄養成分の機能や健康への影響を化学的に判断することができ、栄養成分の性質に応じた摂取方法や加工方法を理論的に説明する能力を身に付いている。	栄養成分の性質と機能を理解するとともに、調理方法や加工技術について意欲的に学ぼうとする積極的な態度を身に付けています。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1 学期	5大栄養素について	栄養に関する基礎事項を学ぶ。 五大栄養素の名称 熱量素、構成素、調整素 等	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストや演習プリントで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6
	糖質（炭水化物）	人体の構造や消化機能・生理作用を食物関連中心に扱う  糖質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用を学ぶ  糖質のまとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6
	定期考查			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		1
	食物繊維	食物繊維の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7
	脂質	脂肪酸の種類、構造、加工変性を学ぶ  脂質の生理作用、代謝について、食品への利用、構造、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7
	定期考查			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		1
	タンパク質	タンパク質の種類、構造、加工変性、生理作用、代謝について、食品への利用、アレルギーなどのまとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	13
2 学期	ビタミン	ビタミン種類、含まれる食品、構造の理解  調理師や栄養士等の資格取得も考慮する。	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8
	定期考查			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		1
	ビタミン	脂質の生理作用、代謝について、食品への利用、構造、食品への利用、まとめ	受講しての理解度を単元毎にノート提出や小テストで評価  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8
	定期考查			<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		1

3 学 期	無機質	無機質の種類、含む食品、人体への働き、食品での利用方法を理解する  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5
	栄養のまとめ	無機質の種類、含む食品、人体への働き、食品での利用方法を理解する  病人食や妊婦職などライフスタイルと栄養を学ぶ  関連ビデオなど見せて鑑賞内容に関する小テストで評価  出欠状況や授業態度、提出物等をもとに総合的に判断する。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5
	定期考查		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>		1

合計
70