

『食品化学』シラバス

科目名	学科	学年	必修/選択	単位数
食品化学	食品化学科	2年	必修	2単位

1. 科目目標と使用教材

科目目標	食品の分析と検査に必要な知識と技術を習得し、食品の成分と栄養を理解するとともに、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を身に付けましょう。
使用教材	文部科学省「高等学校用 食品化学」東京電機大学出版局発行 副読本「食品化学」実教出版

2. 学習計画

学期	学習項目	学習目標
1 学 期	食品の機能と食品化学	食品の機能と食品化学の意義を理解しましょう。
	食品化学の役割	食品製造における、食品化学の役割を理解しましょう。
	食品の成分と栄養 ・水分	食品中の水の状態や食品の貯蔵と水分含量の関係について理解しましょう。
2 学 期	食品の成分と栄養 ・炭水化物	単糖類、少糖類、多糖類の違いを知り、単糖類の種類や性質を理解しましょう。
	・脂質	脂質の種類を知り、脂肪酸の種類やケン化価・ヨウ素価を理解しましょう。
	・タンパク質	タンパク質の種類と性質を知り、タンパク質を構成するアミノ酸について理解しましょう。
3 学 期	食品の成分と栄養 ・無機質	無機質の種類と性質について理解しましょう。
	・ビタミン	ビタミンの種類と性質について理解しましょう。
	・その他の成分	色素、香気、呈味のそれぞれの成分の種類を理解し、それらが食品に及ぼす影響を知りましょう。

3 . 学習方法

実物を用いたり実験を行い、理解を深めていきます。毎時間、前の授業の復習プリントを授業の始めにするので、家での復習をしっかりと行って下さい。定期テストの勉強はノートと復習プリントを中心に行って下さい。

4 . 評価の観点

関心・意欲・態度	食品の構成成分に興味・関心を持ち、各種の食品製造及び農業の各分野で応用できる意欲や態度が身に付いているか。
思考・判断	食品の構成成分の特徴とその役割を十分に把握し、食品製造における各種成分の機能性を実験などを通して正しく判断することが出来るか。
技能・表現	食品の構成成分の分析に関する、基本的・基礎的な技術を習得しているとともに食品製造における、原材料の成分分析に必要な技術も習得しているか。
知識・理解	食品の構成成分の特徴を理解するとともに、食品製造に必要な食品化学の知識が身に付いているか。

5 . 成績評価

1・2 学期	中間	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>100%</td> <td>0%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	100%	0%
	定期考査 (素点)	平 常 点				
100%	0%					
期末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>80%</td> <td>ノート、提出物、授業態度、出欠 20%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	80%	ノート、提出物、授業態度、出欠 20%	
定期考査 (素点)	平 常 点					
80%	ノート、提出物、授業態度、出欠 20%					
3 学期	学年末	<table border="1"> <tr> <td>定期考査 (素点)</td> <td>平 常 点</td> </tr> <tr> <td>80%</td> <td>ノート、提出物、授業態度、出欠 20%</td> </tr> </table>	定期考査 (素点)	平 常 点	80%	ノート、提出物、授業態度、出欠 20%
定期考査 (素点)	平 常 点					
80%	ノート、提出物、授業態度、出欠 20%					

6 . 生徒の皆さんへ

・3年生でも「食品化学」があります。その基礎となる内容なので、しっかりと理解して下さい。
 ・覚えることが多い科目ですが、授業と毎回の復習プリントを真剣に取り組み覚えられますと思います。