

科目名	食品栄養化学		学年	類型・コース	単位数
			3年	自由選択4・工業(バイオとかがく)	2単位
学習の目 標	栄養素とその働きについて理解する。体内における代謝の仕組みを理解する。健康維持に向けての対応や生活習慣病などへの対処法を栄養の点から理解する。				
教科書	主たる教材：栄養の基本がわかる図解事典（成美堂出版）				
副教材	副教材： 自作プリント				
評 価	評価法	定期考査や小テスト、提出物の内容、授業に対する取り組みや意欲を総合的に評価します。特に定期考査では観点別の問題により、その状況を確認します。			
	評価観点の趣旨	a	知識・技術	栄養素の性質や生理作用、また食品における所在などを理解しているか定期考査や小テストなどで確認します。	
		b	思考・判断・表現	栄養素の性質や生理作用について説明できるかを授業での発表や反応、レポート、定期考査などで確認します。	
		c	主体的に学習に取り組む態度	授業での発表や反応、理解を深めるノートやレポート、追加課題の考査への出題などで主体的に取り組んだかを確認します。	
	上に示す観点に基づいて、各観点で評価し、学期末に観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～10の10段階）にまとめます。学年末には観点別学習状況の評価（A、B、Cの3段階）および評点（1～5の5段階）にまとめます。				

期	月	時数	学習項目・単元	学習内容	評価方法		
					a	b	c
1学期	4月	6	栄養と栄養素 三大・五大栄養素	食品に含まれる栄養素と代謝について基礎的な考え方を身につける	定期考査	定期考査	定期考査
	5月	8	炭水化物の分類と種類 糖質の体内での動態	炭水化物の化学的な性質や種類や、生体内での働きを理解する。			発表反応
	6月	8	食物繊維 糖の化学構造と誘導体	糖質と食物繊維の違い、炭水化物の構造による性質の違いを理解する	小テスト	発表反応 レポート	ノート レポート
	7月	4	脂質の種類と存在 脂肪酸の種類と特徴	脂質の化学構造や特徴と油脂を構成する脂肪酸の違いを理解する			
夏休み							
2学期	9月	8	複合脂質と誘導脂質	リン脂質やコレステロールなどの生体内での存在や働きについて理解する	定期考査	定期考査	定期考査
	10月	8	タンパク質とアミノ酸	タンパク質の構造とそれを構成するアミノ酸について理解する			発表反応
	11月	8	ビタミンの種類と働き	ビタミンの種類や働き、ビタミンの重要性について理解する	小テスト	発表反応 レポート	ノート レポート
	12月	4	ミネラルの種類と働き	ミネラルの種類や働き、ミネラルの重要性について理解する			
冬休み							
3学期	1月	6	消化吸収と代謝の仕組み	食物が分解されて栄養素となり、体内に吸収利用される課程を理解する	定期考査	定期考査	考査発表反応
	2月				小テスト	発表反応 レポート	ノート レポート
	3月						

担当者からのメッセージ（学習方法など）
シラバスは理想的に進んだときの内容であり、理解の状況によって進度を調整するため最後まで進まないこともある。教科書に沿いながら化学的・発展的内容も加えながら授業を進めるため、教科書だけに頼らずノート・メモをしっかりとることを心掛けること。栄養素の化学的理解を通して、なぜそうなのかをしっかりと考えられるようにしてください。

