

2024年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
220411047	食品学 I	館和彦			2	必修	1前期

科目の概要

DP2に記載されている疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身に付け、豊かな食生活と健康を創造することができる管理栄養士の育成を目指します。また、DP1記載の建学の精神、社会人基礎力、pisa 型学力を修得して課題を解決していくことができるよう、学修の取り組み姿勢を通してその基盤も形成します。

「食品学 I」では、食品に含まれる各種成分の栄養特性と化学特性を学び、食品が実際に加工・調理・保存を経て摂取されるまでの成分変化や人体に及ぼす影響について学修する。

学修内容	到達目標
① 日本の食文化、食生活と健康の関わり、食料と環境問題の関わりを学修する。 ② 五大栄養素それぞれについて、分類や種類、構造、性質、生理的機能、所在を学修する。 ③ 非栄養成分である水分、嗜好成分の種類、性質、所在を学修する。 ④ 食品を加工・調理、保存した際に起こる食品成分間の化学反応を学修する。	① 食生活と健康、食料と環境問題の関わりについて理解し、人々の健康増進や環境問題への解決法を列挙できる。 ② 五大栄養素について、分類や性質、生理的機能、所在を説明することができる。 ③ 水分、嗜好成分について、種類や性質、所在を説明することができる。 ④ 食品中でよく起こる成分変化とその機構を説明でき、望ましくない変化の場合には、その防止法を提案できる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例	
前に踏み出す力	主体性	学びの主体は自分であることを理解する。本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。
	働きかけ力	授業は先生と学生による協同作業であると理解し、協同の輪が広がるように他の学生に働きかけている。
	実行力	本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。
考え抜く力	課題発見力	本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。
	計画力	学修計画に従い、予習・復習のための時間をきちんと確保できる。
	創造力	授業で修得した知識を活用し、作問（5択問題）と解答作成ができる。
チームで働く力	発信力	授業内で質問します。その質問に挙手をして答えることができる。
	傾聴力	眠り・私語をしない。学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる。
	柔軟性	授業の中で、TPO（時・場・目的）に応じて、適切な答えを見つける。
	状況把握力	授業において必要な姿勢・態度を選択し、行動している。
	規律性	無断欠席、遅刻など講義に支障をきたす行動をしない。
	ストレスコントロール力	失敗したり、うまくいかなかったとき、その原因を冷静に分析できる。

テキスト及び参考文献

テキスト：「改訂マスター食品学 I」小関正道編著 建帛社
 その他：適宜プリント配布

他科目との関連、資格との関連

「食品学 I」は、「食べ物と健康」分野の導入科目として位置づけられ、同時期に履修する「調理学実習 I」と関連させながら理解を深める。さらに、その後に履修する「食品学 II」「食品学実験 I」「調理科学」の基盤となる科目である。

資格との関連：栄養士、管理栄養士、食品衛生管理者・監視員、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
<ul style="list-style-type: none"> 覚えること、理解することが多いので、シラバスで次週の学修内容を把握し、予習を十分にして授業に臨む。 小テストを予習・復習の教材と位置付けて、学修に活用する。 	<ul style="list-style-type: none"> 原則、遅刻と早退は欠席扱いとする。 教科書を必ず読む習慣をつける。 次週の学修内容に合わせて「プレテスト」、翌週に「復習テスト」を毎回実施する。 欠席した時の小テストは、後日受験できないので、評価としては0点とする。

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント			
学修成果	学期末試験	75	①	✓	1) 評価方法 「知識の獲得 (80%)」 ・食品に含まれる各種成分の特性について理解しているか評価する。 ・食品を加工・調理、保存した際における食品成分間の化学反応について、その反応機構や防止法を理解しているか評価する。 「知識の活用 (10%)」 ・五大栄養素の特性を理解し、栄養価を算出できるか評価する。 「問題解決 (10%)」 ・食品中で起こる成分変化について、防止法を具体的に提案できるか評価する。 2) 評価基準 ・次の到達レベルをもって合格の基準とする。 S：人間と食品の関わりを理解した上で、食品に含まれる各種成分の分類や種類、構造、性質、生理機能、所在を説明でき、食品成分の変化についてもその機構と防止策を説明できる。 A：人間と食品の関わりを理解した上で、食品に含まれる各種成分の分類や種類、構造、所在を説明でき、食品成分の変化について、その機構を説明できる。 B：人間と食品の関わりを理解した上で、五大栄養素の分類や種類、構造、所在を説明できる。 C：五大栄養素の分類や種類、所在を説明できる。 F：Cのレベルに達していない。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
	平常評価	小テスト	15	①		✓	・毎週、学修内容に合わせた「プレテスト」を実施する (15回) ・前週の学修内容の「復習テスト」を実施する (14回)
				②		✓	
				③		✓	
				④		✓	
		レポート	0	①			
				②			
				③			
				④			
		成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	0	①			
				②			
				③			
				④			
学修行動	社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 学びの主体は自分であることを理解し、本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。 (実行力) 本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる (課題発見力) 本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。 (創造力) 授業で修得した知識を活用し、作問 (5択問題) と解答作成ができる。 (発信力) 質問に対して挙手し、内容にあった受け答えをしている。 (傾聴力) 学修内容を聴きながら学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる (規律性) やむを得ない場合を除き、欠席はしない。「授業シート」を期日厳守で提出できる。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
総合評価割合		100					

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
A(優)：人間と食品の関わりを理解した上で、食品に含まれる各種成分の分類や種類、構造、所在を説明でき、食品成分の変化について、その機構を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均8割以上の得点であること。 S(秀)：上記の中で、小テスト「プレテスト」「復習テスト」が平均9割以上の得点であること。	B(良)：人間と食品の関わりを理解した上で、五大栄養素の分類や種類、構造、所在を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均7割以上の得点であること。 C(可)：五大栄養素の分類や種類、構造、所在を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均6割以上の得点であること。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	食品と人との関わり(歴史の変遷、食料と環境問題)を理解する。	講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食品の3つの機能と関連成分について説明できる。	(予習) 無限の可能性への道、シラバス、教科書p(1-12)を読み本時の授業に臨む。 (復習) 第1週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	食品中の主要成分の水について、水の構造と性質、食品中の水の状態、水分活性と食品の変質の関係を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食品中の自由水と結合水の違い、水分活性について説明できる。	(予習) 教科書p(37-44)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第2週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	五大栄養素の炭水化物について、定義と分類、単糖類の種類・構造・性質を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	炭水化物の定義と単糖類の種類について説明できる。	(予習) 教科書p(19-24)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第4週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	五大栄養素の炭水化物について、単糖の誘導體、少糖類の種類・構造・性質を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	少糖類の種類と構成糖について説明できる。	(予習) 教科書p(48-54)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第4週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	五大栄養素の炭水化物について、多糖類の種類・構造・性質・所在と食物繊維の種類・所在・生理機能を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	多糖類と食物繊維の種類、所在について説明できる。	(予習) 教科書p(54-63)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第5週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	五大栄養素のタンパク質について、アミノ酸の種類・構造・性質を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	アミノ酸の種類と構造について説明できる。	(予習) 教科書p(63-71)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第6週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	五大栄養素のタンパク質について、種類・構造・性質・所在、アミノ酸価を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	タンパク質の構造(一次～四次)、アミノ酸価について説明できる。	(予習) 教科書p(71-79)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第7週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	五大栄養素の脂質について、脂肪酸の種類と分類・構造・性質・所在を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	脂肪酸の種類と構造について説明できる。	(予習) 教科書p(79-84)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第8週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	五大栄養素の脂質について、種類と分類・構造・性質・所在を学ぶ。油脂の化学的性質を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	脂質の種類と分類、構造を説明できる。	(予習)教科書p(84-94)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第9週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	五大栄養素のビタミンについて、脂溶性ビタミンの種類・構造・働き・欠乏症・所在を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	脂溶性ビタミンの種類と主な働き、所在を説明できる。	(予習)教科書p(100-106)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第10週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	五大栄養素のビタミンについて、水溶性ビタミンの種類・構造・働き・欠乏症・所在を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	水溶性ビタミンの種類と主な働き、所在を説明できる。	(予習)教科書p(106-115)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第11週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	五大栄養素の無機質について、種類・体内分布・働き・吸収率・所在を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	無機質の種類と主な働き、所在を説明できる。	(予習)教科書p(94-99)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第12週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	食品中で起こる成分変化について、でんぷんの加熱による変化、たんぱく質の変化、脂質の酸化を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	でんぷんの糊化・老化、たんぱく質の変性、脂質酸化の反応機構について説明できる。	(予習)教科書p(141-155)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第13週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	食品中で起こる成分変化について、酵素による変化、褐変を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	酵素反応による利用と抑制法、酵素的褐変と非酵素的褐変について説明できる。	(予習)教科書p(155-168)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第14週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	食品中の嗜好成分(味・香り成分)の種類と所在、物性を学ぶ。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食品の含まれる味・香り成分を列記でき、コロイドとテクスチャーを説明できる。	(予習)教科書p(122-140)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習)第15週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

2024年度 愛知学泉大学シラバス

シラバス番号	科目名	担当者名	実務経験のある教員による授業科目	基礎・専門別	単位数	選択・必修別	開講年次・時期
220412048	食品学Ⅱ	舘和彦		専門	2	必修	1後期

科目の概要

DP2に記載されている疾病・疾病予防・食育に関する専門知識・技能を身に付け、豊かな食生活と健康を創造することができる管理栄養士の育成を目指します。また、DP1記載の建学の精神、社会人基礎力、pisa型学力を修得して課題を解決していくことができるよう、学修の取り組み姿勢を通してその基盤も形成します。

この科目では、食べ物の特性を踏まえた食事設計ができるように、食品素材毎の性状や含有成分、栄養特性、調理・加工特性、さらには食品成分表の形式や特徴について学修します。

学修内容	到達目標
① 食品素材について、素材毎の種類や性状を理解する。 ② 食品素材の有する栄養特性や機能性を理解する。 ③ 食品素材を使用した加工品やその用途を理解する。 ④ 食品成分表の作成目的、形式、特徴を理解する。	① 食品素材の種類や性状を説明できる。 ② 食品素材の成分特徴を理解し、その素材が有する栄養特性や機能性を説明できる。 ③ 食品素材を使用した加工品や用途を説明できる。 ④ 食品成分表の特徴を理解した上で、正しく活用できる。

学生に発揮させる社会人基礎力の能力要素	学生に求める社会人基礎力の能力要素の具体的行動事例	
前に踏み出す力	主体性	学びの主体は自分であることを理解する。本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。
	働きかけ力	授業は先生と学生による協同作業であると理解し、協同の輪を広げるように他の学生に働きかけている。
	実行力	本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる。
考え抜く力	課題発見力	本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。
	計画力	学修計画に従い、予習・復習のための時間をきちんと確保している。
	創造力	授業で修得した知識を活用し、作問（5択問題）と解答作成ができる。
チームで働く力	発信力	授業内で質問します。その質問に挙手をして答えることができる。
	傾聴力	眠り・私語をしない。学修内容の要点を理解し、授業シートに記載できる。
	柔軟性	授業の中で、TP0(時・場・目的)に応じて、適切な答えを見つける。
	状況把握力	授業において必要な姿勢・態度を選択し、行動している。
	規律性	無断欠席、遅刻など講義に支障をきたす行動をしない。
	ストレスコントロール力	失敗したり、うまくいかなかったとき、その原因を冷静に分析できる。

テキスト及び参考文献

テキスト：「改訂マスター食品学Ⅱ」小関正道編著 建帛社
 その他： 適宜プリント配布

他科目との関連、資格との関連

「食品学Ⅱ」は、「食品学Ⅰ」や「調理学実習Ⅰ」で獲得した知識・技術を活用する。また、同時期に履修する「調理科学」「食品学実験Ⅰ」「調理学実習Ⅱ」と関連させながら理解を深める。さらに、その後に履修する「食品学Ⅲ」「食品学実験Ⅱ」の基盤となる科目である。

資格との関連：栄養士、管理栄養士、食品衛生管理者・監視員、栄養教諭

学修上の助言	受講生とのルール
・覚えること、理解することが多いので、シラバスで次週の学修内容を把握し、予習を十分に授業に臨む。 ・小テストを予習・復習の教材と位置付けて、学修に活用してください。	・原則、遅刻と早退は欠席扱いとする。 ・教科書を必ず読む習慣をつける。 ・次週の学修内容に合わせて「プレテスト」、翌週に「復習テスト」を毎回実施する。 ・欠席した時の小テストは、後日受験できないので、評価としては0点とする。

【評価方法】

評価対象	評価方法	評価の割合	到達目標	各評価方法、評価にあたって重視する観点、評価についてのコメント			
学修成果	学期末試験	75	①	✓	1) 評価方法 【知識の獲得 (80%)】 ・食品毎の種類、性状、含有成分の特徴、栄養特性、機能性、調理・加工特性、用途などについて理解しているか評価する。 ・食品成分表について、成り立ちや目的、形式、特徴を理解しているか評価する。 【知識の活用 (10%)】 ・食品成分表を活用するために、表記されている成分について正しく理解できているか評価する。 【課題の解決 (10%)】 ・栄養バランスの良い食事を作成する際に、食品毎の栄養特性から、適切な組合せの提案ができるかを評価する。 2) 評価基準 ・次の到達レベルをもって合格の基準とする。 S：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性、加工法や用途を説明できる。また、食品成分表の成り立ち、目的、形式、特徴を理解し、正しく利用することができる。 A：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性を説明できる。食品成分表の成り立ちや目的、形式、特徴を説明できる。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
	平常評価	小テスト	15	①		✓	・毎週、学修内容に合わせた「プレテスト」を実施する (15回)。 ・前週の学修内容の「復習テスト」を実施する (14回)。
				②		✓	
				③		✓	
				④		✓	
		レポート	0	①			
				②			
成果発表 (プレゼンテーション・作品制作等)	0	①					
		②					
		③					
		④					
学修行動	社会人基礎力 (学修態度)	10	①	✓	(主体性) 学びの主体は自分であることを理解し、本時の授業内容の予習が、教科書レベルで実行できる。 (実行力) 本時の授業内容の予習が、教科書以外の情報源から修得する行動ができる (課題発見力) 本時の授業内容で不十分な知識を抽出し、授業シートに記載できる。 (創造力) 授業で修得した知識を活用し、作問 (5択問題) と解答作成ができる。 (発信力) 質問に対して挙手し、内容にあった受け答えをしている。 (傾聴力) 学修内容を聴きながら、学修内容の要点を理解し授業シートに記載できる (規律性) やむを得ない場合を除き、欠席はしない。「授業シート」を期日厳守で提出できる。		
			②	✓			
			③	✓			
			④	✓			
総合評価割合		100					

【到達目標の基準】

到達レベルS(秀)及びA(優)の基準	到達レベルB(良)及びC(可)の基準
A (優)：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性や機能性を説明できる。食品成分表の成り立ちや目的、形式、特徴を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均8割以上の得点であること。 S (秀)：上記の中で、小テストが平均9割以上であること。	B (良)：食品毎の種類や性状を理解した上で、含有成分から栄養特性を説明できる。食品成分表の特徴を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均7割以上の得点であること。 C (可)：食品毎の栄養特性と食品成分表の特徴を説明できる。小テスト「プレテスト」「復習テスト」で平均6割以上の得点であること。

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
1	食品成分表の目的、形式、特徴を理解する。	講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食品成分表の特徴を説明できる。	(予習) 無限の可能性への道、シラバス、教科書p(1-4)を読み本時の授業に臨む。 (復習) 第1週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
2	植物性食品(穀類)を学ぶ。 米の種類や性状、成分特性、加工品を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	米の成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(5-14)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第2週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
3	植物性食品(穀類)を学ぶ。 小麦・そば・とうもろこしの種類、成分特性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	小麦・そば・とうもろこしの成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(15-20)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第3週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
4	植物性食品(いも類)を学ぶ。 さつまいも、じゃがいもの成分特性、用途を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	さつまいも、じゃがいもの成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(20-26)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第4週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
5	植物性食品(豆類)を学ぶ。 大豆の成分特性、機能性、加工品を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	大豆の成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(28-39)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第5週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
6	植物性食品(野菜類)を学ぶ。 野菜類の種類、成分特性、機能性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	野菜類の成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(43-57)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第6週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
7	植物性食品(果実類)を学ぶ。 果実類の種類、成分特性、機能性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	果実類の成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(58-66)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第7週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
8	植物性食品(きのこ類、藻類)を学ぶ。 きのこ類、藻類の種類、成分特性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 プレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	きのこ類、藻類の種類、成分特性を説明できる。	(予習) 教科書p(66-71)を読み、授業シートの予習課題を行う。 (復習) 第8週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力

週	学修内容	授業の実施方法	到達レベルC(可)の基準	予習・復習	時間(分)	能力名
9	動物性食品（食肉類）を学ぶ。食肉の種類、構造、成分特性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食肉の成分特性を説明できる。	（予習）教科書p（73－74、85－88）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第9週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
10	動物性食品（食肉類）を学ぶ。食肉の熟成、色調変化、食肉加工品を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	食肉の熟成、色調変化、を説明できる。	（予習）教科書p（77－81、88－89）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第10週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
11	動物性食品（魚介類）を学ぶ。魚介類の成分特性、死後変化と鮮度の判定を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	魚介類の成分特性を説明できる。	（予習）教科書p（90－97、103－104）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第11週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
12	動物性食品（乳類）を学ぶ。牛乳の性状と成分特性、飲用乳の規格、殺菌法を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	牛乳の成分特性を説明できる。	（予習）教科書p（104－114）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第12週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
13	動物性食品（卵類）を学ぶ。鶏卵の構造と成分特性、加工特性を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	鶏卵の成分特性を説明できる。	（予習）教科書p（116－122）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第13週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
14	食用油脂・甘味料を学ぶ。油脂の分類と成分特徴を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	油脂の種類と成分特徴を説明できる。甘味料の種類を説明できる。	（予習）教科書p（125－139）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第14週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性
15	香辛料を学ぶ。香辛料の成分特徴を理解する。	復習テスト・解答及び解説 ブレテスト・解答及び解説 講義 ディスカッション google classroomによる資料配信、質問の受付	香辛料の主成分を説明できる。	（予習）教科書p（144－149）を読み、授業シートの予習課題を行う。 （復習）第15週の授業要点について復習テストを行うため復習をしておく。	180	主体性 実行力 課題発見力 創造力 発信力 傾聴力 規律性

能力名：主体性 働きかけ力 実行力 課題発見力 計画力 創造力 発信力 傾聴力 柔軟性 状況把握力 規律性 ストレスコントロール力