

令和5年度 年間指導計画

A科:生物科学科 B科:環境科学科 C科:食農科学科

教科名	農業	科目名	総合実習	単位数	2	履修学年・クラス	1C
担当者	使用教材		なし				
学習目標	<p>○食品製造や食品分析、食物調理等に関する体験的な学習を通して、総合的な知識と技術を習得する。</p> <p>○実験実習を通して食品に関する経営と管理について理解を深め、改善を図る能力を育てる。</p>						
学習方法	<p>○農産加工や畜産加工に関する基本的な知識を学び、実習を通して基本的技術を習得する。</p> <p>○食品を分析するために必要な実験に関する基本的な知識を学び、実験操作の基本を習得する。</p> <p>○調理に必要な基本的知識と技術を習得する。</p>						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨				
	知	知識・技能(技術)	○食品の持つ特性を理解し、実験実習に役立てることができる。 ○食品の加工や調理に関する基本的な技術を身に付けている。基本的な実験操作ができる。				
	思	思考・判断・表現	○実験実習を通して、課題に対する適切な取り組みができる。				
	態	主体的に取り組む態度	○食品に興味を持ち、加工や調理に積極的に取り組むことができる。安全に実験実習をする態度を身に付けている。				
※定期考査については、上記の観点それぞれについて学習内容に応じて適切に配分しています。							

学期	単元(題材)	学習内容	評価の観点			単元(題材)の評価規準	評価方法
			知	思	態		
前期中間	オリエンテーション	農産加工、畜産加工、食品科学、基礎調理のローテーション学習	○	○	○	[知]食品に関する基本的な知識を習得している。基本的な加工技術や調理の技能、実験操作が身についている。 [思]実験実習を通して、食品加工や調理に関する適切な判断ができる。 [関]加工や調理に興味関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組むことができる。	授業観察 実習レポート 小テスト
	ローテーション学習						
前期末	ローテーション学習	農産加工、畜産加工、食品科学、基礎調理のローテーション学習 食品衛生責任者講習会	○	○	○	[知]食品に関する基本的な知識を習得している。基本的な加工技術や調理の技能、実験操作が身についている。 [思]実験実習を通して、食品加工や調理に関する適切な判断ができる。 [関]加工や調理に興味関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組むことができる。	授業観察 実習レポート 小テスト

後期中間	ローテーション学習	農産加工、畜産加工、食品科学、基礎調理のローテーション学習	○	○	○	[知]食品に関する基本的な知識を習得している。基本的な加工技術や調理の技能、実験操作が身についている。 [思]実験実習を通して、食品加工や調理に関する適切な判断ができる。 [関]加工や調理に興味関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組むことができる。	授業観察 実習レポート 小テスト
後期末	ローテーション学習	農産加工、畜産加工、食品科学、基礎調理のローテーション学習	○	○	○	[知]食品に関する基本的な知識を習得している。基本的な加工技術や調理の技能、実験操作が身についている。 [思]実験実習を通して、食品加工や調理に関する適切な判断ができる。 [関]加工や調理に興味関心を持ち、実験実習に意欲的に取り組むことができる。	授業観察 実習レポート 小テスト