

令和5年度 年間指導計画

A科:動物科学科 B科:植物科学科 C科:食品科学科 D科:人間科学科 E科:環境科学科

教科	農業	科目	総合実習	単位数	2	学年・学科	3学年・C科
教科書				副教材	実教出版「食品製造」		

学習目標	<p>○食品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します。</p> <p>○食品に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術を習得します。</p> <p>○食品に関する専門的な知識と技術を深化させ、企画力や管理能力などを身につけ、農業(食品産業)の改善を図る実践的な能力と態度を育てます。</p>
学習方法	<p>○各々が食品加工に関するテーマを設定し、その課題の解決を図りながら学習を進めます。</p> <p>○学んだ食品加工の技術を活かしながらPDCA(Plan(計画) Do(実行) Check(評価) Act(改善))サイクルにより進めます。</p> <p>○取り組んだ研究内容については、発表会を行い、お互いに評価し合います。</p> <p>○実習により、専門技術や経営管理能力を身につけます。</p>

	評価の観点	評価の観念の趣旨	学期	重み付け	割合	
					調査	調査以外
学習評価	a 関心・意欲・態度	農業の各分野や食品に関する課題を認識し、基本的な知識・技能を学習や実習に意欲的に活用しようとしている。	前期中間	25%	0	25
			前期末	25%	0	25
			後期中間	25%	0	25
			後期末	25%	0	25
	b 思考・判断	農業や食品に関する諸問題の解決を目指して、自ら思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して具体的な内容を判断し、問題解決の能力や自発的、創造的な表現ができる。	前期中間	25%	0	25
			前期末	25%	0	25
			後期中間	25%	0	25
			後期末	25%	0	25
	c 技能	基礎的・基本的な技術を身につけ、実際の製造や実験を合理的に計画し、体験した技術を適切に活用し、加工品の製造、販売、分析、製品管理ができる。	前期中間	25%	0	25
			前期末	25%	0	25
			後期中間	25%	0	25
			後期末	25%	0	25
d 知識・理解	農業や食品に関する基礎的・基本的な知識・理解を深めさせ、企画力や管理能力を身につけ、各分野の改善を図る実践的な能力や態度が身についている。	前期中間	25%	0	25	
		前期末	25%	0	25	
		後期中間	25%	0	25	
		後期末	25%	0	25	

学期	単元名 (題材)	学習内容 (小単元)	評価の観点				単元の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
前期中間	○研究テーマの選定	・2年間の継続研究にふさわしいテーマを選定します。	○	○	○	○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現できる。 c:基礎実験を応用しようとする態度が身についている。 d:食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。	・実習記録 ・授業態度
	○課題の設定		○	○	○	○		
	○研究計画		○	○	○	○		
	○実験実習		○	○	○	○		
	○前期中間のまとめ		○	○	○	○		
前期末	○実験実習	・計画に従って実験実習を行い、常に分析と反省をしながら課題解決をはかります。	○	○	○	○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現できる。 c:基礎実験を応用しようとする態度が身についている。 d:食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。	・実習記録 ・授業態度
	○データの整理		○	○	○	○		
	○前期末のまとめ		○	○	○	○		
後期中間	○実験実習	・実験や調査・研究を、より実践的に行います。 ・盛農祭での試食や販売、アンケート調査などを実施し、まとめを行います。	○	○	○	○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:理解した内容を、適切に表現できる。 c:基礎実験を応用しようとする態度が身についている。 d:食品の安全性の確保・維持する態度が身についている。	・実習記録 ・授業態度
	○データの整理		○	○	○	○		
	○盛農祭での発表 ○後期中間のまとめ		○	○	○	○		
後期末	○実験実習	・まとめと自己評価を行います。 ・科内・校内プロジェクト発表会で研究成果を発表します。 ・一年間のまとめを行い、次年度の課題を確認し、計画を立案します。	○	○	○	○	a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。 b:実習で学んだ内容を理解し、その結果を適切に表現できる。 c:基礎実験を応用できる技術が身につにつき、実習で活用することができる。 d:食品の安全性を確保・維持する知識と態度が身についている。	・実習記録 ・授業態度
	○データの整理		○	○	○	○		
	○科内プロジェクト発表会		○	○	○	○		
	○校内プロジェクト発表会 ○一年間のまとめ		○	○	○	○		