

令和3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	3C
担当者		使用教材	食品製造(実教出版)				
学習目標	○食品の加工や調理に関する研究を通して、基本的な技術や操作を身に付ける。 ○食品についての知識を深めながら、自ら課題を見いだして解決する能力を身に付ける。 ○農業クラブ活動や地域との連携、食育等に取り組み、食品の持つ可能性を広げる活動に取り組む。						
学習方法	○研究テーマを設定し、2年間計画的にプロジェクト研究をすすめ、食品に関する知識や技術を身に付ける。 ○研究内容について、プロジェクト発表や卒業論文としてまとめる。						
学習評価	評価の観点		科目の評価の観点の趣旨				
	関	関心・意欲・態度	食品の製造や調理における課題を見だし、改善や普及活動などに積極的に取り組むことができる。				
	思	思考・判断・表現	計画的に実習を進め、課題に対する的確に判断することができる。				
	技	技能	食品加工や調理の技術を身に付けている。研究内容を適切にまとめ、発表する能力と技術を身に付けている。				
	知	知識・理解	課題に関して自ら調査し、得られた知識を研究に生かすことができる。				
※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
			関	思	技	知		
前期中間	研究の計画	研究テーマの設定 年間計画の立案 実施方法の検討	○	○	○	○	[関]テーマに関連する食品に対して、興味関心がある。 [思]計画的に実験実習に取り組むことができる。 [技]加工や調理に必要な技術を身に付けている。 [知]研究対象の食品に関する知識を調査し、習得している。	授業観察 実習レポート
	事前学習 意見発表作文	調査、検討						
前期末	研究の実施	計画に沿った研究の実施 レポートの作成	○	○	○	○	[関]テーマに関連する食品に対して、興味関心がある。 [思]計画的に実験実習に取り組むことができる。 [技]加工や調理に必要な技術を身に付けている。 [知]研究対象の食品に関する知識を調査し、習得している。	授業観察 実習レポート
	農業鑑定							
後期中間	研究の実施 文化祭(花農祭)	計画に沿った研究の実施 レポートの作成	○	○	○	○	[関]テーマに関連する食品に対して、興味関心がある。 [思]計画的に実験実習に取り組むことができる。 [技]加工や調理に必要な技術を身に付けている。 [知]研究対象の食品に関する知識を調査し、習得している。	授業観察 実習レポート
後期末	研究のまとめ	学科プロジェクト発表に向けた研究のまとめ 発表資料の作成 (3年:卒業論文の作成)	○	○	○	○		