

# 平成30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	3	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	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○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。</li> </ul>
学習方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○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。</li> <li>○実習により、専門技術や経営管理能力を身につけます。</li> </ul>

	評価の観点	評価の観点の趣旨	学期	重み付け	割合	
					審査	審査以外
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けている。	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	e		
前期中間	○研究テーマの選定	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年間の継続研究にふさわしいテーマを選定します。</li> <li>・研究課題、目標、計画を具体的に設定します。</li> <li>・実験、実習の方法を学び、理解します。</li> </ul>	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。</li> <li>b:理解した内容を、適切に表現できる。</li> <li>c:基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。</li> <li>d:食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習記録</li> <li>・授業態度</li> </ul>	
	○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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。</li> <li>b:理解した内容を、適切に表現できる。</li> <li>c:基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。</li> <li>d:食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習記録</li> <li>・授業態度</li> </ul>	
	○データの整理		○	○	○	○			
	○前期末のまとめ		○	○	○	○			
後期中間	○実験実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実験や調査・研究を、より実践的に行います。</li> <li>・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。</li> </ul>	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。</li> <li>b:理解した内容を、適切に表現できる。</li> <li>c:基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。</li> <li>d:食品の安全性の確保・維持する態度が身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習記録</li> <li>・授業態度</li> </ul>	
	○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	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まとめと自己評価を行います。</li> <li>・科内・校内プロジェクト発表会で研究成果を発表します。</li> <li>・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。</li> <li>・資格の取得を目指します。</li> </ul>	○	○	○	○	<ul style="list-style-type: none"> <li>a:学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。</li> <li>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。</li> <li>c:基礎実験を応用できる技術が身につく、実習で活用することができる。</li> <li>d:食品の安全性を確保・維持する知識と態度が身につけている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・実習記録</li> <li>・授業態度</li> </ul>	
	○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		○	○	○	○			
○食品衛生責任者の資格取得	○	○	○	○					