

# 令和8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

<b>教科名</b>	農業	<b>科目名</b>	総合実習	<b>単位数</b>	2	<b>履修学年・クラス</b>	3C
<b>担当者</b>							
<b>使用教材</b>							
<b>学習目標</b>	○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。 ○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。						
<b>学習方法</b>	○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。 ○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。 ○調理に必要な基本的知識と技術を習得する。						
<b>学習評価</b>	<b>評価の観点</b>		<b>科目の評価の観点の趣旨</b>				
	<b>知</b>	<b>知識・技術</b>	○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。				
	<b>思</b>	<b>思考・判断・表現</b>	○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。				
	<b>態</b>	<b>主体的に取り組む態度・情意</b>	○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	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	○	○	○	(態) 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。 (知) 加工や調理に必要な技術を身に付けている。	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	○	○	○	(態) 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み、記録を残すことができる。 (知) 加工や調理に必要な基本的な技術から応用面までの知識や技術を身に付けている。	授業観察 実習レポート
	農業鑑定	レポートの作成					
後期 中間	研究の実施	計画に沿った研究の実施	○	○	○	(態) 自主的に行動力を持って自らのテーマに対しての目標に取り組んでいる。 (思) 外部評価なども取り入れて、計画的に実験実習に取り組むことができる。 (知) 研究対象の食品に関する課題を調査し、その解決に向けて研究している。	授業観察 実習レポート
	文化祭（花農祭）	レポートの作成					
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	○	○	○	(態) 主体的に研究する姿勢が表れて、先を見通して積極的に行動できる。 (思) 発表を通しての表現力や対話力を身に付けている。 (知) 専門的な加工や調理に必要な知識や技術を身に付けており、プレゼンテーション作成の力がある。	授業観察 実習レポート
	卒業論文	発表資料の作成 卒業論文の制作					