

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	課題研究	単位数	2	学年・学科	3学年 食品科学科
教科書	副教材			実教出版「食品製造」			

学習目標	○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。 ○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。 ○食品に関する専門的な知識と技術を深化させ、問題解決の能力や自発的で創造的な学習できるようにします。
学習方法	○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。 ○これまで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))サイクルにより研究を進めます。 ○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。

学習評価	評価の観点	評価の観点の趣旨	重み付け				
			100%	0%	100%		
a 知識・技能 (専門教科は知識・技術)	前期中間	農業や食品に関する基礎的・基本的な知識・理解を深め、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。 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。	知識・技能(技術)	40%	0%	40%	
			思考・判断・表現	30%	0%	30%	
			主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%	
				100%	0%	100%	
	b 思考・判断・表現	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。	前期末	知識・技能(技術)	40%	0%	40%
			思考・判断・表現	30%	0%	30%	
主体的に学習に取り組む態度			30%	0%	30%		
			100%	0%	100%		
c 主体的に学習に取り組む態度	後期中間	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。	知識・技能(技術)	40%	0%	40%	
			思考・判断・表現	30%	0%	30%	
			主体的に学習に取り組む態度	30%	0%	30%	
				100%	0%	100%	
	後期末		知識・技能(技術)	40%	0%	40%	
			思考・判断・表現	30%	0%	30%	
主体的に学習に取り組む態度			30%	0%	30%		
			100%	0%	100%		

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		
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。 ・研究課題、目標、計画を具体的に設定します。 ・実験、実習の準備について学び、理解します。	○	○	○	a: 食品の安全性の確保・維持する態度や基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。 b: 理解した内容を、適切に表現できる。 c: 学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・行動観察 ・授業態度 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理
	○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。 ・校内販売会で研究成果の発表と販売を行います。	○	○	○	a: 食品の安全性の確保・維持する態度や基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。 b: 理解した内容を、適切に表現できる。 c: 学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・行動観察 ・授業態度 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理
	○データの整理		○	○	○		
	○前期末のまとめ		○	○	○		
後期中間	○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。 ・校内販売会で研究成果の発表と販売を行います。	○	○	○	a: 食品の安全性の確保・維持する態度や基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。 b: 理解した内容を、適切に表現できる。 c: 学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・行動観察 ・授業態度 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理
	○データの整理		○	○	○		
	○後期中間のまとめ		○	○	○		
後期末	○実験実習	・一年間のまとめを行い、自己評価も行います。 ・科内・校内プロジェクト発表会で研究成果を発表します。	○	○	○	a: 食品の安全性の確保・維持する態度や基礎実験を応用しようとする態度が身につけている。 b: 理解した内容を、適切に表現できる。 c: 学習内容に関心を持ち、積極的に参加している。	・行動観察 ・授業態度 ・実習レポート ・加工品製造 ・製品管理
	○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		○	○	○		
	○1年のまとめ		○	○	○		