

令和6年度 シラバス

教 科	農 業	学科・学年	食品デザイン科 第2学年	単位数	3単位
		教科書	なし		
科 目	総合実習	副 教 材	なし		
科目の目標	(1) 食品の分析に関する基礎的な技術や、食品製造における基礎的技術を習得し、実践的な技術と能力を身に付ける。 (2) 自主的な研究活動を行い、研究に対する興味と技術を高める。 (3) 農業クラブ発表会で発表できるようプロジェクト学習を行う。				
評価の観点	知識・技術【知】	思考・判断・表現【思】	主体的に学習に取り組む態度【主】		
趣 旨	食品関連産業について体系的・系統的に理解していると同時に、関連する技術を身に付けている。	食品関連産業に関する課題を発見し、それに携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	基礎的な知識と技術が食品関連産業の分野で活用できるよう自ら学び、社会において主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。		

学期	学習内容	学習項目	評価の観点			評価規準（評価方法）	評価方法
			知	思	主		
一 学 期	1 1学期は実験と、食品製造の2部門をローテーションで学習します。		○			・自分たちの研究内容が理解できて、自分で考えて取り組んでいる。  ・製造や実験についての基本的な技術を理解している。	記録用紙
二 学 期	2 各専攻班のプロジェクト学習の内容 【1 実験部門】 ・食品の成分の分析や環境問題に関する研究 ・微生物を活用した食品や環境に関する研究 ・天然酵母に関する研究 ・微生物の分離に関する研究		○			・実験についての基本的な技術を理解している。	記録用紙 定期考査 服装、態度
				○		・実験データがしっかりと取れる。また、そのデータにそって適切な判断が行える。	
					○	・プロジェクト研究を通して、実験に取り組む姿勢や態度が前向きである。また、自ら進んで実験に取り組んでいる。	
二 学 期	【2 食品製造部門A】 ・地域の農産物を利用した新しい加工品の開発に関する研究 ・地域の農家で生産された農産物を使った加工品づくり ・農業の6次産業化へ向けた研究		○			・食品製造についての基本的な技術を理解している。	定期考査 記録用紙 長期休業のレポート 実習態度、服装
				○		・プロジェクト学習において計画的に継続して研究活動が行える。	
					○	・プロジェクト研究を通して、実習に取り組む姿勢や態度が前向きである。また、自ら進んで実習に取り組んでいる。	
三 学 期	【3 食品製造部門B】 ・地域の農産物を利用した新しい加工品の開発に関する研究 ・小麦粉を活用した加工品の開発プロジェクト ※放課後、長期休業中の学習内容 ① プロジェクト学習の実施 ② 農業クラブ活動の実施 ③ 農業に関する新聞の切り抜き等の課題		○			・食品製造についての基本的な技術を理解している。	記録用紙 定期考査 作品の出来栄 発表技術 実習態度 服装
				○		・プロジェクト学習において計画的に継続して研究活動が行える。	
					○	・プロジェクト研究を通して、実習に取り組む姿勢や態度が前向きである。また、自ら進んで実習に取り組んでいる。	