

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3学年	単位数	4単位
		教科書	よくわかる加工特産品の作り方、売り方（出版文化社）		
科 目	地域資源活用	副 教 材	食品成分表		
科目の目標	(1) 地域の自然や文化、歴史などの特徴を学び、地域の魅力を最大限に引き出す観光のプランを立てられるようになる。 (2) 大洲の文化に根ざした大洲ブランド農産物の生産や、加工品の開発を図る知識と技術を習得する。 (3) 地域資源の活用を通して、食農教育、地産地消活動を行うとともに、農業の六次産業化を学習して、地域に貢献する職業人としての能力と態度を身に付ける。				
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	新たな特産加工品作りに必要な施設や設備、加工品の製造に必要な法律などについて正しく理解できる。 各地の取組から、加工特産品の作り方、売り方の技術を身に付ける。	新たな加工品開発に向けてアイデアを出し、商品開発のストーリーを考えることができる。全国の先進地の取組から、自分たちができる加工特産品作りについて意見を出し合うことができる。	大洲・喜多地域の歴史や文化に興味・関心を持ち主体的に、観光プランを立てる。加工品の製造に向けて自らのアイデアを出すことができる。市場調査に意欲的に取り組める。		

学期	学習内容	学習活動・学習のねらい	評価の観点			評価規準	評価方法
			知	思	主		
一 学 期	序章 食と農の時代がやってきた (1) 地域農産物の利用 (2) 農産物直売所と道の駅 (3) 農商工連携と6次産業化	○地域農業の特徴について学び、六次産業化について関心を持ち、実生活と関連付けて理解を深める。	○			・地域農業に関する基本的な知識を身に付け、六次産業化に関しての社会的な役割や意義を理解しているか。	小テスト 定期テスト 訂正ノート
	1 魅力ある加工特産品の作り方 (1) 特産品と商品ストーリー (2) 地域の特産品を使った加工品開発 (3) 特産品開発のポイント	○商品のストーリーを作成するなどの体験的な学習を通して、商品開発のポイントを理解する。		○		・農商工と自らの食生活等に関する関連を見出し、科学的に探究しているか。	ワークシート レポート
	2 加工特産品開発の基本 (1) 原料の確保について (2) 加工特産品の開発 (3) 販売に向けての加工品のPR方法 (4) 商品のデザインづくり	○加工特産品のPR方法を学び、魅力的なデザイン作りに対する意欲の醸成を目指す。 ○地域の魅力をアピールする観光プランを立てるための知識と技術を習得する。	○			・加工食品の特性を理解し、原料の長所を生かして商品開発ができているか。	ワークシート 小テスト
二 学 期	3 大洲の観光プラン作り まとめ (1) 大洲の特産品を使った加工品の発表			○		・合理的な根拠をもとに、ストーリーのある商品作りができているか。	レポート
	(2) 大洲の観光プランの発表		○			・地域資源についての理解を深め、積極的に効果的なアピール方法を見付けているか。	定期テスト 訂正ノート
三 学 期		○学習発表会を通して、物質生産や循環型社会の実現に不可欠であることを理解し、現在ある課題の解決に向けて主体的、意欲的に取り組むことができる。		○		・地域農業に関する基本的な知識を身に付け、背景や歴史からその社会的な役割や意義を理解しているか。	定期テスト 訂正ノート 小テスト
					○	・地域の課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決しているか。	ワークシート レポート
					○	・地域資源アピールの実践について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組んでいるか。	