

令和5年度 シラバス

教 科	農 業	学科・学年	食品デザイン科 第1学年	単位数	2単位
		教 科 書	なし		
科 目	総合実習	副 教 材	なし		
科目の目標	(1)農業を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。 (2)農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。				
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	食品関連産業や家庭生活について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	食品関連産業や家庭生活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や家庭生活の分野で活用できるよう自ら学び、社会や家庭生活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 オリエンテーション (1) 総合実習の学習意義や内容、学習や評価の方法を理解します。 (2) 農業クラブの諸活動について理解し、実践的・体験的な学習を通して課題解決に向けたプロジェクト学習の基礎を学びます。		○			・総合実習の意義や農業の各科目の学習との関連付けを理解している。 ・食品関連産業や家庭生活の各分野における基礎的な知識や技術を身に付けようとしている。 ・実験実習に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	記録用紙
	2 3部門をローテーションで学習します。 【実験部門】 (1) 実験室の使い方と配置 (2) 実験器具の名称 (3) 顕微鏡の使い方 (4) 微生物の検鏡実験 (5) 小麦粉のグルテン抽出実験 (6) ビタミンCの定量実験 (7) 灰分の定量実験		○			・実験器具の名称や使い方を正しく理解して操作している。 ・実験の目的を理解し、得られた結果を考察して推論を導き出せる。	記録用紙 定期考査 服装、態度
二学期	【食品製造部門】 (1) 食品製造で使用する器具と使用方法 (2) ジャムの製造 (3) マドレーヌの製造 (4) パウンドケーキの製造 (5) 和菓子の製造 (6) あんぱんの製造 (7) うどんの製造		○			・加工品の種類や特性、製造方法に関する基礎的な知識を理解している。 ・器具を適切に使用し、基礎的な技術を身に付けている。 ・加工技術や食品の安全性などに関する課題について考えている。 ・記録や観察をとおして、課題を発見し、改善しようとする姿勢が見られる。	定期考査 記録用紙 長期休業のレポート 実習態度、服装
	【家庭生活部門】 (1) ミシンを使った基礎縫い (2) エコバック作り (3) ししゅうで装飾 (4) びっくり絵本作り (5) 絵本の読み聞かせ (6) ちらし寿司作り (7) 弁当作り		○			・製造過程を記録し、改善方法についてディスカッションを行える。 ・製造実習を通して課題を発見し、作業を工夫しようとする態度が見られる。	記録用紙 定期考査 作品 発表技術 実習態度 服装
三学期						・道具の名称や使用方法を正しく理解し、安全に操作している。 ・素材の特性を理解し、合理的に活用できる。 ・作品や発表に工夫や創造力が見られる。 ・興味を持って主体的に取り組むことができる。 ・実習課題を見つけ、改善しようとする態度が見られる。	

