

科目	総合実習
----	------

担当者名 食品デザイン科 有間安子・大西京子・玉木武司・坂本仁司

教科	農業	単位数	5	学科・学年	食品デザイン科（食品ビジネスコース）・3年
使用教科書	なし			副教材等	なし
授業の概要	<p>1 3つの専攻班に分かれ、基礎的な実習や研究をつ行い、プロジェクト活動を行うための技術を身に付けます。</p> <p>2 2年次の総合実習で学んだ知識・技術をさらに発展させ、より深い内容のプロジェクト研究活動を行います。</p>			学習の目標	<p>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、実践的な能力と態度を身に付けます。</p> <p>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ます。</p> <p>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います。</p>
学 習 内 容				評価の観点・評価方法等（※学期ごとに下記の項目で評価します。）	
1 学 期	各専攻班のプロジェクト学習の内容			関 心 ・ 意 欲 ・ 態 度	<p>【趣旨】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・専攻班ごとのテーマに沿ってプロジェクト活動に熱心に取り組んでいる。 ・プロジェクト研究を通して、実験や実習に取り組む姿勢や態度が前向きである。また、自ら進んで実験実習に取り組んでいる。 ・自らの進路と関連付けて積極的姿勢で取り組んでいる。 ・きちんとした服装で実験実習が行えている。 <p>【評価方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・実習中の態度、実験実習への取組等で評価します。 <p>【割合】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・30%
	2 学 期	<p>① 食品製造A班</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・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 <p>② 食品製造B班</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・竹炭、地元の特産品を活用した加工品の開発プロジェクト <p>③ 食品実験班</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 ・天然酵母を使ったパン作り 			思 考 ・ 判 断 ・ 表 現
3 学 期		放課後・長期休業中の学習内容			技 能
	<p>① プロジェクト学習の実施</p> <p>② 農業クラブ活動の実施</p> <p>③ 農業に関する新聞の切り抜き等の課題</p>			知 識 ・ 理 解	
				そ の 他	・学年の評価は、1学期、2学期、3学期の評価を総合して行います。
課題提出物等	<p>① 毎時間記録簿に内容をまとめ提出します。</p> <p>② 毎時間、目標を設定し、その目標に到達したかどうかを自分自身が客観的に判断し、自己評価を行います。</p> <p>③ プロジェクトの研究成果を農業クラブのプロジェクト発表会で発表します。</p>				
担当者より	<p>① 専攻班に分かれてより深い内容のプロジェクト学習を行います。</p> <p>② 製造、実験部門ともに自分でモノが作ることができるようになったり、栄養成分を分析する手順をマスターしたりすることができます。</p> <p>③ 体調を整え衛生的な服装、行動を取り、安全な実習ができるよう心がけましょう。</p> <p>④ 実験、実習では注意力を働かせて細かな観察を行い、気付いたことを忘れずに記録しましょう。</p>				

