

平成 29 年度 農業科（食品加工科）

教科	農業	科目	課題研究	単位数	2 単位	年次	2 年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する技術について総合的に学習する科目です。各自の専攻分野について、個人またはグループ等で課題等を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、各自の専攻分野の専門的知識と技術の進化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的・創造的な学習態度を身につけましょう。

2 学習の到達目標

各自の専攻分野について課題等を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、各自の専攻分野の専門的知識と技術の進化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的・創造的な学習態度を育てる。

3 学習評価（評価規準と評価方法）

観点	a: 関心・意欲・態度	b: 思考・判断・表現	c: 技能	d: 知識・理解
観 点 の 趣 旨	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工に関する技術について興味・関心を持ち、課題の探究に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工技術に関する諸課題の解決をめざして思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工の技術に関する基礎的な技術を身に付け、食品加工に関するプロジェクトを合理的に計画し、その技術を適切に活用している。	食品製造・食品化学・微生物利用などの食品加工の技術に関する基礎的な知識を身に付け、食品加工の重要性を理解している。
評 価 方 法	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価 等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 実技テストの結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 実習記録表 レポート、発表 小テスト等の結果等

上に示す観点に基づいて、学習のまとめりにごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

