

教科・科目	対象学年	単位数	教科書	使用教材
課題研究(食品加工)	3年	2単位	なし	特になし
科目の概要と目標	<ul style="list-style-type: none"> ・課題研究の取り組み方や研究を進めるにあたって必要な力について学び、自らの課題研究のあり方について理解する。 ・各自がテーマを設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化を図る。 ・自らが取り組むことで、問題解決能力や自発的、創造的な学習態度を身につける。 			
単元	学習内容	到達度目標		
課題研究を進めるにあたって	<ul style="list-style-type: none"> ・課題研究の取り組み方 	<ul style="list-style-type: none"> ・昨年の課題研究を反省し、その結果をもとにさらに発展した継続研究を実施することができる。 ・PDCAサイクルを実践することができる。 		
課題の設定と計画	<ul style="list-style-type: none"> ・テーマの決定 ・動機の確認と立案 ・計画の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・2年目のテーマを設定し、年間計画を立案することができる。 ・年度末までに成果を出せるよう、限られた時間を有効に使い研究できる計画を作成できる。 		
計画の実践	<ul style="list-style-type: none"> ・自らが計画した食品の試作と商品化 ・データ収集の方法 	<ul style="list-style-type: none"> ・実践に関して、自ら計画を立て、計画的に商品開発ができる。 ・班員と相談しながら、自らが率先して実践できる。また、反省点を見だし改善できる。 ・データ収集の方法を理解し、正確に記録する。また、データ管理がしっかりとできる。 		
研究のまとめと発表	<ul style="list-style-type: none"> ・データの管理・分析 ・研究の内容や結果をまとめ、分析する。 ・課題研究発表会での発表 ・報告書の作成 	<ul style="list-style-type: none"> ・データの分析がしっかりとできる。 ・ワード、エクセル、パワーポイントを使用して、分析、報告書の作成ができる。 ・課題研究発表会で、研究成果をしっかりと発表できる。 		