

令和5年度兵庫教育大学教員研修プログラムシラバス

講習ID	2335												
講習名	さとうきびから砂糖を取り出そう												
講習活用区分	☐ 自主研修		☐ 中堅教諭等資質向上研修（兵庫県、神戸市、堺市）										
実施日時	令和5年8月9日（水） 9:30～16:40											振替対応	有
募集人数	10人			最少開講人数	4人								
受講料	2,500円												
実施形態・会場	対面型												
	加東キャンパス												
対象校種	☐ 保育士		☐ 幼稚園教諭		☐ 小学校教諭								
	☐ 中学校教諭		教科指定：		☐ 無		☐ 高等学校教諭		教科指定：		☐ 無		
	☐ 特別支援学校教諭		☐ 養護教諭		☐ 栄養教諭		☐ その他対象：						
対象職位	☐ 若手		☐ 中堅		☐ ベテラン		☐ 学校管理職		☐ トップリーダー				
担当講師	講師1		氏名： 山口 忠承				所属：		兵庫教育大学				
	講師2		氏名：				所属：						
	講師3		氏名：				所属：						
到達目標	学校現場で可能な砂糖の抽出方法と分析方法への理解												
講習目的・内容	この研修ではサトウキビから砂糖を取り出すことを行い、市販の上白糖やラムネ菓子を比較の材料として用いて科学的な手法により得られた砂糖の成分の分析に関する対面形式の実験を行う。主に、小学校から高校までの教員を対象に理科分野や家庭科分野の教員向けの研修を行う。また、砂糖づくりの体験を通じて教師の立場で学校の探究活動で活用できるようにするためスキルアップにつながる講義も実験の合間に行う。												
講習計画	【時間】				【内容】								
	9:30		～	9:35		オリエンテーション							
	9:35		～	11:35		実験1（砂糖の抽出）							
	13:00		～	15:00		実験2（砂糖の濃縮）							
	15:10		～	16:40		実験3（砂糖の分析）							
			～			アンケート							
			～										
			～										
			～										
受講者の方へ	・新型コロナウイルス感染症対策として定期的な換気・手指用消毒液の設置・ソーシャルディスタンスの確保等の感染症対策を講じて実施しますが、対面型の講習受講に不安がある場合には、受講は控えください。 ・実験にふさわしい服装をお願いします。白衣は不要です。												
その他													