令和７年度兵庫教育大学教員研修プログラムシラバス

講習ID	25042													
講習名	さとうきびから砂糖をとりだそう													
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）									
	○	兵庫県15年研・20年研等、神戸市アドバンス教員研修												
実施日時	令和7年8月2日(土)　　9:30～16:45												**振替対応**	有
募集人数	12人			**最小開講人数**	4人									
実施形態・会場	対面型													
	加東キャンパス							**教　室**	自然，生活・健康棟　323教室					
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：	有	理科・家庭科		○	高等学校教諭　教科指定：		有	理科・家庭科				
	○	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	砂糖の抽出方法と分析方法の理解													
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のスキルアップにつながる講義も実験の合間に行う。 ○ 探究活動を含む　　省察を含む													

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
16:40	～	16:45	アンケート
	～		
	～		
	～		

受講者の方へ	・各会場の空調につきまして、当日の気温等に応じて調整しておりますが、会場によっては、どうしても吹き出し口とその他の場所で温度差が出てしまいます。講習当日は体温調節のしやすい服装でお越しください。
そ の 他	・本講習は地域センター事業の一環として無償で行います。