

学習指導案

学習指導案				月日	11月 15日 (水)
				時限	1 時 限
海洋食品科	1 年	食品科 1 年 教室	指 導 者	西城 寛孝	
単元名	第 2 章 食品の貯蔵及び加工 第 3 節 食品の貯蔵法 第 二 脱水による貯蔵法		教 科 書	食品製造	
			発 行 所	実教出版株式会社	
単元の目標	食品貯蔵の代表的な貯蔵方法としての低温、脱水及び密封加熱の原理について理解する。				
生徒の実態	1 年次の 2 学期中盤まで食品製造を学んでいる。この科目について苦手意識をもっている生徒もいるが、全体的に興味をもって授業に参加している。				
指導と評価計画	<ul style="list-style-type: none"> ・特徴や原理を探究しようとしている。【関心・意欲・態度】 ・食品製造が自分の生活にどう関係しているのか考えることができる。【思考・判断・表現】 ・食品の安全性を保つためにどのような方法があるか、技術をまとめている。【技能】 ・食品製造に関する特性を理解し、どのように社会で役立っているか理解している。【知識・理解】 				
本時の目標	死後硬直及び自己消化の特性を理解できる。				
準備資料	特になし				
学 習 活 動			学習形態	時間	教師の指導・評価
・ 前回の内容を振り返る。			一斉	5 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 前回の内容について説明をする。 ・ 死後硬直、自己消化について簡単に説明する。
・ 死後硬直現象や特徴について考えたことを挙手して発表する。			一斉	15 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生徒の興味・関心を高めるために死後硬直とは何かを発問する。 ・ 死後硬直が何か、身近なもので例えて特性などを説明する。 ・ 死後硬直について板書を行う。 ・ 板書したものを改めて説明する。
・ 自己消化の特徴について考える。考えたことを挙手して発表する。			一斉	15 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 自己消化とは何か発問する。 ・ 自己消化について、身近なもので例えて特性等を説明する。このとき、魚と肉との自己消化による「うま味」の違いを説明することで興味・関心を高めるように工夫する。 ・ 自己消化について板書を行う。 ・ 板書したものを改めて説明する。
・ 本時の内容の振り返りをする。			一斉	10 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 死後硬直と自己消化について振り返り、質問をしながら本時の内容を整理する。
・ 次回の予告を聞く。				5 分	<ul style="list-style-type: none"> ・ 次回の内容について伝え、次回の授業への興味・関心を高める。