

1. 題材名 「食品の加工 (製パン実習)」

2. 題材設定の理由

- 本題材は、多様化する食品についての理解や身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を講義で深めながら加工技術を学び調理の幅を広げることをねらいとしている。また季節や風土を食べ物の中に取り込むことで味や栄養・食べ物としての価値が増していくことなども感じさせたい。また、加工技術を科学的視点に立って理解し、食品に対する興味や加工方法を身に付けてゆくことにより手作りの楽しさや喜び・食の安全性をも体感してほしい。食品の加工において生徒の意識としては加工技術に関心がある(63%)としながらも、時間がない・母が作る・めんどうくさい・買ったほうが安い・道具がない等、あまり作らない生徒が目立つ(44%)。

昨今の食品加工の中で手作りとしてのニーズが高い「製パン実習」は、生徒の興味・関心に応じた学習内容であり、理論と技術を関連させながら授業を進めて行くことは、確かな技術の向上として「食」のスペシャリストを目指す生徒の自信と意欲につながっていくものと考えられる。

- 本学級は、入学時より「食」に関する興味・関心が高い生徒が多く2年生では74%のあまりの生徒が自己評価において興味・関心をもって調理の学習に臨んでいると答え、また71%の生徒は全体の作業を見通し段取りを考えながら実習に取り組んでいると答えている。授業への学習意欲と共に積極的な授業参加ができていないのではないかと思われる。1年次には調理実技や栄養の基礎基本について学んできたが日常の実習では、実生活での経験不足や、基本的生活の未熟さも相まってか、受け身になりがちであり指示されたことはできるが、自ら考えながら取り組む力においては、生徒の思いとは反し、まだ時間を要するところである。また自己評価において技術・技能が身に付いているかの問いかけにも16%の生徒はあまり身につけていないとの消極的な答えは気になるところである。既習の知識や技術を確実に身に付けさせながら技術格差を少しでも解消できるような工夫(取組)をし、個々人のモチベーションを高められるとさらに効果のある授業になるであろう。2年次では、食品学や食品衛生学などの専門教科の知識も統合しながら「おいしさの理由」を実感させ、より良い食習慣の確立を努力目標として効率的で安全な作業を習慣化させたい。
- 指導にあたっては季節感や加工技術に合わせ食品の安全性や食品の生産段階での問題点などにもふれ最終的には食環境の現状を捉えながら豊かな食生活とはどのようなものであるか考える力につなげてゆきたい。

3. 目標
- 加工食品の分類とその特徴や加工に関する知識を習得する。 【知識・理解】
 - 食材の特性を理解し適切な作業が進められる。 【技能・表現】 【思考・判断】
 - 食品を適切に活用し食習慣の充実向上を図る能力と態度を身に付ける。 【関心・意欲・態度】
 - 食品を衛生的に取り扱い、調理器具を安全に使用する姿勢を身に付ける。 【知識・理解】

4. 指導計画 食品の加工 (全36時間)
- | | | | |
|----------|--------|------|------|
| ・季節の食品加工 | | 27時間 | |
| ・その他の加工 | 糠漬け・製餡 | 3時間 | |
| | パン | 3時間 | (本時) |
| | ミンスミート | 3時間 | |

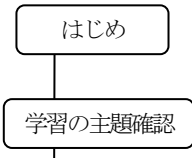
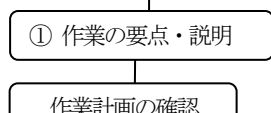
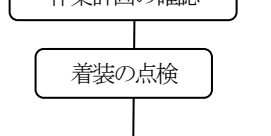
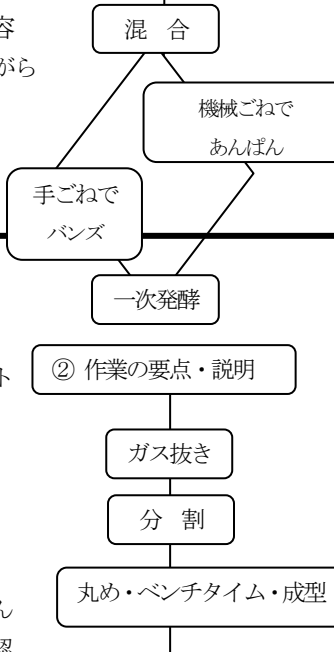
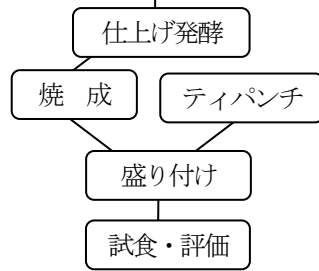
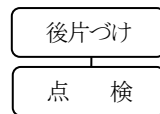
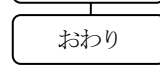
5. 本時の指導観

「製パン実習」の加工調理を行うには、手順を把握すると共に、ポイントを押さえ、決められた時間の中で効率よく作業を進める能力が求められ、その力が段取り力・判断力を高めることにつながってゆく。本時では食品学での酵母菌の学習を生かし科学的視点にたった発酵食品の加工手段と技術を班別の共同作業としている。資料プリントで工程と学習のポイントをおさえ、常に互いの作業を確認させながら、適切で安全な学習をすすめてほしい。また技術力のばらつきがある多様な生徒に確かな調理技術を身に付けさせるためには、実習時の個人指導は欠かせない。実習教員と協働し、巡回をしながら適切な指導・助言にあたる。

6. 本時の目標
- 指示に従って自主的・積極的に取り組む。【感心・意欲・態度】
 - 作業全体が把握でき、適切な作業を進める。【技能・表現】

7. 教材 生徒：資料プリント 調理材料・器具類 教師：資料プリント 調理材料・器具類

8. 過程

	学習活動・内容	指導上の留意点	教材	配時	形態	評価
準備	資料プリントの受け取り 着装	白衣, 帽子の着装を促す。 道具の準備。材料の配布			各班	(1)
導入	1. 本時の学習主題の確認 ・加工食品「製パン」 パンズとあんぱん ・学習のねらい等 酵母菌の発酵 	○挨拶 授業の体制を整えさせる。 ○前回の実習で取り組んだピッツアでの実習や食品学で学んだ酵母菌(イースト)の特性を振り返らせる。盛り付けには前回実習済みのティパンチを添える。		5分	一斉	(1)
展	2. 実習手順と方法の説明 ① 作業の要点・説明 	○学習のポイントを師範を交えながら説明し本時の学習内容の確認させる。各作業工程が複雑なので説明を2回に分ける事を告げる。 (①と②) ○必要器具なども説明の中で確認させる。 ○衛生, 安全に十分配慮し実習に取り組むことを確認させる。 ○①仕込にあたる一次発酵までの工程説明 大体の手順や方法が理解できたか確認する。準備ができている者から身支度の点検を受けさせ実習を開始させる。 ・混合の手順は正しいか。 ・手ごねの要領(グルテンの形成)は良いか。	資料プリント	15分	一斉	(1)
	3. 実習計画と分担の確認 			30分	各班	(1)
開	3. 実習の内容 ①特性を考えながら材料を混合 ②2種類の方法でこねあげその違いを理解 ③適切な条件で醗酵させる フィンガーテストによる判別 ④分割 丸めの要領 ベンチタイム ⑤成型 パンズとあんぱん 仕上げ工程の確認 	・1次発酵の方法は正しいか。 ○※一次発酵をさせながら ② 仕上げにあたる焼成までの工程説明 ・フィンガーテストの要領を理解しているか。 ・手際よく分割ができ成型ができているか。 ・仕上げ発酵の完了が判別できるか。 ○それぞれの工程で理論をふまえた適切な操作がすすめられているか各実習台を巡回し指導助言を行う。 ・焼成の準備と手順は正しいか。		50分 本時	各班	(1) (2)
	⑥焼成の準備 オープンでの点火 ⑥仕上げ醗酵 適切な条件で醗酵完了の判別 ⑦焼成 5. 盛り付け 6. 試食・評価 	○後片付けと同時に進行で, 食器の準備や盛り付け等がスムーズにできるよう指導助言を行う。 ○配膳・盛り付け等の確認を行った後班別に簡単な評価を行って試食。		10分 15分	各班 一斉	(2) (1)
まとめ	7. 後片付け  8. 点検・反省 	○後片付けが終了した班から, 安全衛生点検を受けさせる。 ○点検表にそって整理整頓がきちんとできているか。当番の班と一緒に, 各調理台の点検を行う。		15分	各班	(1)
評価	(1) 指示に従って自主的・積極的に取り組もうとしている。【関心・意欲・態度】 (2) 作業全体が把握でき, 適切な作業を進めようとしている。【技能・表現】					

