

教科	農業	単位数	2単位	学科・学年	〇〇科・〇年
使用教科書	食品製造（実教出版）			副教材等	自作スライド

1 単元目標

単元名	第7章 肉類の加工 1) 肉の成分と加工特性
単元目標	(1) 肉加工品の原材料特性について理解するとともに、関連する知識を身に付けている。 (2) 肉加工品の原材料特性について科学的な根拠に基づいた思考・判断・表現ができる。 (3) 肉加工品の原材料特性について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。

2 評価の観点の趣旨

知識・技術 a	思考・判断・表現 b	主体的に学習に取り組む態度 c
食肉の原材料特性について理解するとともに、関連する知識を身に付けている。	食肉の原材料特性について科学的な根拠に基づいた思考・判断・表現ができる。	食肉の原材料特性について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。

3 指導及び評価計画

指導時間数	指導内容	具体的な評価基準			
		知識・技術	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度	
8	1 食肉とは	食肉の基礎的な知識、色素やうまみなどの成分、加工特性について理解している。	肉の成分や加工特性を生かした加工方法について考えることができる。	肉加工について関心を持つ。	
	1 肉の成分				
	② 肉の加工特性				
	1 豚肉の特徴		豚肉の特性を生かした貯蔵方法について考えることができる。		我々の生活にあてはめながら豚肉の特徴や流通について興味を持つことができる。
	1 豚肉の流通				
	2 豚肉および豚肉製品の貯蔵と安全性				
8	1 豚肉の部位	豚肉の種類や各部位の特徴からそれぞれの加工品が製造されていることを理解している。	豚肉の種類や部位に適した加工品を選択することができる。	豚肉製品について関心を持つことができる。	
	2 原料豚肉の選択				
	2 豚肉加工品の種類				
	3 ソーセージの製造	ソーセージ、ハム、ベーコン製造に関する基礎的な知識と技術を身に付けている。			
			ハムの製造		
ベーコンの製造					

学習指導案

教科・科目	食品製造	指導学級	〇〇	指導者	〇〇	
授業日時	令和〇年〇月〇日（〇曜日）第〇時限			授業場所	〇〇	
使用教科書	食品製造（実教）	教材	自作スライド			
単元名	肉類の加工	評価計画（評価基準）				
単元の目標	<ul style="list-style-type: none"> 肉加工品の原材料特性について理解するとともに、関連する知識を身に付けている。 食肉の原材料特性について科学的な根拠に基づいた思考・判断・表現ができる。 食肉の原材料特性について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。 	<ol style="list-style-type: none"> 肉加工について関心を持つことができる。 c 食肉の基礎的な知識、色素やうまみなどの成分、加工特性について理解している。 a 肉の成分や加工特性を生かした加工方法について考えることができる。 b 豚肉の特性を生かした貯蔵方法について考えることができる。 b 我々の生活にあてはめながら豚肉の特徴や流通について興味を持つことができる。 c 豚肉の種類や各部位の特徴からそれぞれの加工品が製造されていることを理解している。 a 豚肉の種類や部位に適した加工品を選択することができる。 b ソーセージ、ハム、ベーコン製造に関する基礎的な知識と技術を身につけている。 a 豚肉製品について関心を持つことができる。 c 				
本時の位置	指導内容	時間数	評価の観点			
	肉の加工特性について（保水性と結着性）	16 （うち本時は3）	a（知識・技術） b（思考・判断・表現） c（主体的に学習に取り組む態度）			
本時の目標	肉の加工特性について理解する。					
段階	時間	指導内容	生徒の学習活動	指導上の留意点	評価基準	評価方法
導入	5	前時の振り返り 本時の目標	肉のうまみについて振り返る 目標の確認	質問1 うまみにはどんな種類があったか。またその代表的な食品の例も挙げる。 本時の目標 肉の加工特性について理解する。		
展開	10	肉の持つ成分や特性について話し合い、発表する。	グループごとに本校のソーセージのおいしさPRを考え、口頭で発表。 （うまみや味、香り、食感、ジューシーさ、音、見た目に関することなどを想定。）	発問1 「肉の美味しさのポイントは何か」について考える。 話し合いにより、自己の考えと比較させ、肉の持つ特性を理解させる。 ※後半は硬さやジューシーさについて展開		
	10	保水性と結着性について理解する。	保水性と結着性について板書を写し、理解する。	肉の加工特性について 1.保水性と2.結着性について解説 （1.加工後に保つことができる水分2.肉に水や脂肪などを加えて練り合わせた際、原料が互いに接着する性質。）	a	考査
	10	保水性について話し合い、発表する。	グループごとに保水性を保つ工夫について考え、発表する。（水を入れる、塩を入れる、片栗粉や小麦粉を入れる、冷やす、封をする、などを想定）	発問2 「保水性を高めるためにはどんな工夫ができるか」について考える。 アイデアがでない時は総合実習の「塩漬」や「氷水を加える」など肉加工で行う工程に気付かせる。		

	10	保水性を高める方法について理解する。	保水性を高める方法について板書を写し、理解する。	1.塩と2.温度 (1.塩を加えて練り合わせるとタンパク質の構造が糸状から網目状に構造が変化する。2.肉の温度が高くなることで油脂が溶け出すことを防ぐ) 合わせて動物ごとの油脂融解温度、実習中の工程「塩漬」、「加水水」についても触れる。	b	考查
まとめ	5	本時のまとめ 次回の予告	本時の学習内容を振り返る。 次時の内容を確認する。			