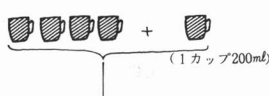


砂糖の性質、膨化剤の働きなど学習させる。

オ、肉まん、あんまんを作ってみよう。

酵母の働き、小麦粉グルテンの働き、なぜ強力粉がよいかなど学習させる。

実験カード : 食品加工科 年 No 氏名	
◎◎肉まん、あんまんを作ってみよう。 強力粉4カップ 薄力粉1カップ  (1カップ200ml) よくふるう	(考えてみよう、実習ノートにメモしよう) ◎小麦粉には、強力粉、中力粉、薄力粉がある。どんな違いがあるだろうか。 ◎肉まん、あんまんに薄力粉だけで作ったらうまくいくだろうか。 ◎天ぷらのころもは薄力粉がよいという。なぜだろう。

例年、生徒たちの関心は高く、ほとんどの生徒が実践し、レポートを提出する。かつて、家庭での実験・実習について感想を書かせた時、次のように書いた生徒がいた。「実験がこんなにもおもしろいもんだとは思ってもみなかった。今までは、班ごとに実験をやってもできる人だけでやり、私は見ているだけだった。鍋をこがしたりして家の人に怒られたけど、これからもどんどんやっていきたい。」このような生徒の声を励みにさらに、興味・関心を喚起できるような内容の実験・実習を創意工夫していきたいと考えている。

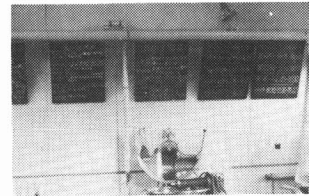
(2) 生徒と作る製造用具や設備について

① プレート学習のためのプレートの製作

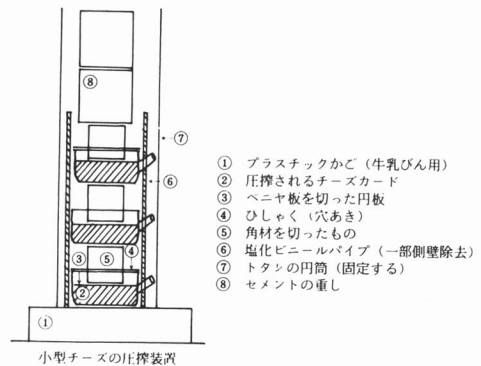
実習を中心とした科目、総合実習は、農産加工、肉加工、乳加工、実験の4つの班に分かれて、1週間ごとのローテーションで実施している。(3年生は1つの班を専攻)そのため学習すべき基礎・基本的事項も多い。これらを茶色のカラートタン(70cm×90cm)に白色や黄色のペイントで書いたもの(プレート)を掲げておき、実習の開始前や実習中の小休止の時など、これらを見ることにより、自学自習できるようにしている。(プレート学習)このプレートは、主に3年生の手作りによるものである。角材を切って木枠を作りカラートタンを張る。自分たちの製作したものが、実習室に掲げられ、実際に役立ってい

るという認識が、生徒の大きな喜びになっている。現在、各実習室に掲げたプレートは、30枚になった。上級生が製作したものを見て下級生が学習していくことにより、科内の上級生と下級生の相互理解と連携にも役立つと考えている。今後も継続して製作させていきたい。

肉加工室におけるプレートの掲示



② ひしゃくを使った小型ナチュラルチーズのための压榨装置の製作(省略)



小型チーズの压榨装置

③ ナチュラルチーズ熟成室の製作(省略)

④ ポリバケツ、塩化ビニール管を利用した乳酸飲料充てん機の製作(省略)

⑤ 製造機器学習のための機器部品の展示(省略)

3. おわりに

前書きでも述べたように、年々、多様化する生徒に対応してもっと敏感に反応し、指導内容や指導法などを検討し、改善していかなければならないと考えているが、まだまだ思うにまかせぬ点が多い。以上、工夫を重ねながら、実践してきた内容について述べたが、今後とも継続研究し、いかにして生徒の興味・関心を喚起し、一人一人が生き生きと授業に取り組めるようにしていくか、努力していきたい。