

普通科目（ 家庭総合 ）の学習指導案 17No23

1. 指導目標

- (1) 日常用いられている主な食品及び実習で用いる食品の栄養的特質について理解させる。
- (2) 食品に関する基本的な事柄を知的財産の視点から考察する。

2. 指導項目・内容

	指導項目・内容	時間(分)	指導上の留意点
導 入	豆腐の製造過程を理解させる。	10	豆腐製造に必要な原材料や添加物に留意しながら理解させる。
展 開	原材料（大豆）について学習する。 ・栄養価 ・自給率 ・遺伝子組み換え 製造過程について学習する。 ・製造過程に関わる特許の紹介 ・工夫改善 豆腐について学習する。 ・栄養価 ・豆腐製品に関する特許の紹介 ・豆腐の新製品アイデア	35	栄養価、自給率、遺伝子組み換え開発の関連に留意しながら理解させる。(資料配布) 製造過程に関する特許を紹介し、自分なりの工夫改善ができないか考えさせる。 豆腐製品についても知的財産権があることを理解させる。
整 理	食品に関する基本的な事柄を押さえながら知的財産権についてまとめる。	5	
備 考	「家庭総合」（一橋出版）P90～P93「たんぱく質とその食品」		