

食品製造学習指導案

日 時 令和6年2月27日（火）第5校時

対 象 第1学年

1 単元名

「食品製造」第9章 2 品質管理（HACCPについて理解し、実習の環境について考える）

2 単元の目標

- ・ HACCP の概要と意義、食中毒に関する正確な知識を身につけさせ、食品衛生を守る必要性について理解する。
- ・ 自校の実習環境と HACCP 管理の相違を見出し、改善点を考える。

3 単元の評価基準

ア 知識・技術	イ 思考・判断・表現	ウ 主体的に学習に取り組む態度
①HACCP の手法に関する基礎知識・技術を身につけ、適切に活用できる。 ②食品製造者の責任、HACCP の管理手法についての基礎的な知識を身につけ、実習室の問題点を見出し、改善することができる。	①危機要因の分析、重要管理点の決定から実習における諸課題の解決を目指して思考を深める。	①事例に対して、今まで培った知識・技術を用いて、科学的根拠にもとづき問題解決を図ろうとする。 ②自校の実習室を対象に、一般衛生管理の充実、改善までのプロジェクトに主体的に取り組み、HACCP について探求しようとしている。

4 指導観

（1）単元観

本単元では、食品製造に携わる者が食品衛生についての考え方を身につけ、実践できるようにすることにある。食中毒の要因や感染ルートについての知識を得るだけでなく、どのように防ぐことができるのかを、実際に授業で使用している実習室を例に実践できるような指導を行っていく。いくつかの事例を挙げて、生徒が気づき改善し、それを現場に反映できるようにする。

（2）生徒観

生徒は、HACCP について明確に理解できていない中で食品製造実習に参加してきた。実習では随時指導を行ってきたが、改めて HACCP の取り組みの意義、食中毒などのリスクに関する知識の振り返りを行い、生徒の理解、知識の定着をはかりたい。

（3）教材観

本単元は、食品製造に携わる者が絶対に身につけなければならない基本的知識である。HACCP が導入された経緯や衛生管理について学習し、危険とリスクを確実に覚えさせる。また、実際に行われている HACCP の取組事例を参考に、生徒同士が考え、現在使用している実習室を改善、見直してもらうことが目標である。

5 年間指導計画における位置づけ

食品製造にかかわるには、食品衛生についての知識をしっかりと身につけていなければならない。本単元の内容は実習において常に学習しており、改めて内容を整理し、HACCP の意義と手法について確実に理解させて、実践できるようにする。

6 単元の指導計画と評価計画

時	目標	学習内容・学習活動	評価の方法		
			ア	イ	ウ
第1時	加工食品の製造工程に欠かせない加熱と冷却に使われている機器の仕組みを理解する。	食品製造における機械と装置の利用について学ぶ	定期考査		
第2時	加工食品の品質確保のために、製造施設及び従業員の管理も品質管理として重要であることを理解する。	食品製造の実践と企業化について理解する		ワークシート	
第3時	消費者の立場に立った品質管理が重要であることを理解する。	食品製造における機械と装置の利用		ワークシート	
第4時 (本時)	作業体系が確立されているという基準に I S O や H A C C P が用いられることを理解させる。	食品製造における品質管理と食品製造の実践について学ぶ	定期考査		グループワーク
第5時	○加工食品を製造、販売して利益を上げるために、どのように企業の組織が成り立っているのか理解させる。	食品製造、販売について学ぶ		ワークシート	

7 指導に当たって

(1) 授業形態の工夫

冒頭に食品衛生の意義、基本的知識を確認して、知識の定着をはかり授業に取り組みやすくさせる。

(2) 評価の工夫

単元や章ごとに確認の発問やワークシートを用いて生徒の理解度をはかりながら形成的評価を行う。

(3) 指導方法の工夫

グループワークを取り入れ、生徒自らの考えを他者の意見と比較させ、深い思考が得られるように導く。

8 本時（全5時間中の第4時）

(1) 本時の目標

食品衛生、HACCP の取組と本校の実習室の取組を比較し、改善や新たに加える内容を考えさせる。危害分析を簡易的に行いながら、状況に応じた対応を、科学的根拠を基に実践できるようにする。

(2) 本時の展開

時間	○学習内容・学習活動	指導上の留意点、配慮事項	評価規準（評価方法）
導入 (10分)	○食品衛生の必要性と実際について発問、解説する	発問については、思いついたことをどんどん発言させて、後で整理するための素材となるように促す。	
展開 (30分)	○危害要因について、事例を挙げて学習する ・図を提示して、グループワークで問題点を洗い出させる。 ・ポイントをまとめる。 ○一般衛生管理について説明する ○HACCP の導入の経緯について解説し、ポイントを理解させる。 ・7原則 12手順について学習する ○事例を提示して、グループワークで問題点を洗い出させる。	HACCP の管理手法を導入する経緯、理由を理解する 模範解答を提示し、生徒の解答と比較させる。 一般衛生管理の上に HACCP が成り立っていることを理解する 学校の実習における HACCP の導入について、フローチャートに沿いながら計画する	ア－① ア－② イ－① ウ－① ウ－②
まとめ (10分)	○確認問題により、HACCP について理解できたかを確認する。 ○本時のまとめ	本時内容に関係した問題文を解答させる。	

(3) 授業観察の視点

- ・発問に対して、生徒が意見を出し合ってまとめることができるか。
- ・学習内容を実習で実践するために計画が立てられるか。