

学びのデザインシート（授業前）

主体的・対話的で深い学びを実現する授業構想【水産／食品管理】

1. 対象（実施を想定する学校・生徒の実態の概要）

水産高校である。食品流通科3年のクラスで、食品の商品開発や販売方法などに関心を持っている生徒が多く、意欲的に授業に取り組んでいる。食品管理の概要について、座学や実習を通して基礎的な知識と技術を学習している。

2. 単元名「食品工場における衛生管理」（全9時間）

教材：「工場の衛生と品質管理」（『食品管理2』海文堂）

3. 単元で育成すべき資質・能力の三つの柱につながる単元の評価規準

| | |
|----------------|---|
| ①知識・技能 | 食品の安全管理について理解している。 |
| ②思考・判断・表現 | 食品の安全管理に関する課題を発見し、衛生管理の方法や安全管理システム、食品添加物に着目して合理的かつ創造的に解決することができる。 |
| ③主体的に学習に取り組む態度 | 食品の安全管理について自ら学び、主体的かつ協動的に取り組もうとしている。 |

4. 本時の目標

実際に授業で使用している食品工場について、施設設備・衛生面での問題点を把握し、改善策を提案する。

5. 授業展開【**本時** ・ 単元】

| |
|---|
| 解決したい課題や問い |
| 実際に授業で使用している食品工場を、施設設備や衛生面の視点で点検すると、どのような改善が必要だろうか。 |

| 考えるための材料A | 考えるための材料B | 考えるための材料C | 考えるための材料C |
|---|------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------------|
| HACCPシステムを導入した食品工場の内部写真 | 工場の衛生と品質管理に関する資料（施設設備の自己診断表） | 授業で使用している食品工場 | 食品工場設備品に関するカタログ（またはインターネットカタログ） |
| 想定される活動 | 想定される活動 | 想定される活動 | 想定される活動 |
| 生徒は材料Aから衛生管理のレベルが高く、品質の高い商品を安定供給する事ができる食品工場の内部がどのようになっているか理解する。 | 生徒は材料Bから食品工場の点検項目を理解する。 | 生徒は材料C（食品工場）を診断することにより、材料Cの問題点を把握する。 | 生徒は食品工場の問題点についての改善点を、材料Dを用いて提案する。 |

対話と思考（対話を通じた協働的な問題解決のプロセス）

学習の流れ（食品の安全管理を一通り学んだうえで、単元のまとめとして本授業を行うものとする）

① 材料Aから生産管理のレベルが高く、品質の高い商品を安定供給する事ができる食品工場の内部がどのようになっているか理解する。【個人活動】

▶どの会社の食品工場かな。▶衛生管理が徹底されているな。▶学校の施設とはずいぶん違うな。

② 材料Bから食品工場における点検項目を理解する。【個人活動】

▶色々な点検項目があるな。▶学校の施設ではどうなるかな。

③ 材料C（食品工場）を診断し、食品工場における問題点をグループで話し合いながら把握する。（※4人1組のグループとする）【グループ活動】

▶〇〇が問題だよ。▶〇〇を修繕する必要があるね。▶材料Aの食品工場のように△△を取り付けるべきだ。

④ 材料Dから問題点を改善する設備品を選び出し、改善案を作成する。【個人活動】

▶こんな器機があるんだね。▶これを取り替えるなら〇〇円必要だ。

⑤ グループ内で改善策を提案し合い、グループ案を作成する。【グループ活動】

▶〇〇は改善が必要だ。▶△△も改善が必要だったね。気がつかなかった。

⑥ グループ案を発表し、全体共有を図る。【全体活動】

▶改善すべき点はたくさんあるけど、最優先は〇〇だよ。

学習の成果（予想される生徒のあらわれ）

実際に授業で使用している食品工場について、施設設備・衛生面での問題点を把握し、改善策を提案することができる。

▶一般の食品工場は安心・安全への意識が高く、しっかり衛生管理がされている。▶施設設備の点検項目は多岐にわたり、緻密につくられている。▶品質の高い商品を生産するためにはHACCPシステムを導入しなければダメだ。▶校内の食品工場も衛生管理の意識を高く持ち、改善していかなければいけない。