

〇〇科 学習指導案

単元名		第5章 食品の安全管理 第2節 安全管理システム「食品管理2」	
単元の目標 (単元で育成する資質・能力)		①知識及び技能 水産食品を主とした食品の品質管理と安全管理に関する基礎的な知識と技術を習得させる。 ②思考力・判断力・表現力等 食品を安全かつ適切に管理する能力と態度を育てる。	
具体的な評価規準			
知識・技能		思考力・判断力・表現力	主体的に学習に取り組む態度
HACCP システムの内容を理解している。食品製造工程中の危害要因 (HA) を見つけることができる。		食品製造工程中の危害要因 (HA) を見つけ出し、どの工程が重要管理点 (CCP) となるか、判断したり表現したりできる。	食品の安全管理について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。
単元計画			
次	時	評価規準と評価方法	学習活動
一	1 2 3	<b>【評価規準】</b> 食品工場における衛生管理の意義がわかる。 一般的衛生管理の方法について基礎的な内容が理解できる。 HACCP システムの概要について理解できる。  <b>【評価方法】</b> 発表の内容 考える様子の観察	① HACCP システムとはどのようなものか、その概要を知る。 ② HACCP システムの歴史について学び、我が国の現状を知る。 ③ HACCP システムの特徴を調べ、ワークシートにまとめる。
二	3 4 5 6 7 8 9 10 11 12	<b>【評価規準】</b> HACCP プラン作成にともないHACCP システム適用のための7原則12手順が理解できる。 危害分析 (HA) と重要管理点 (CCP) についてチームで考え、意見をまとめ、発表できる。  <b>【評価方法】</b> ノート (ワークシート) チームでの討論の様子 ホワイトボードの内容 発表内容	③ 本校の食品工場を基に、どのように衛生管理を行う必要があるか、考える。 ④ 一般的衛生管理の方法について、総合実習中の様子から大切なことを学ぶ。 ⑤⑥ 危害分析・重要管理点方式 (HACCP システム) の概要について学ぶ。 ⑦⑧ 本校の実習製品の製造工程を基に、危害分析 (HA) をチームで行う。 ⑨⑩ ⑧で発見した危害要因を基に、重要管理点 (CCP) をチームで考える。 ⑪⑫ 管理基準、改善措置、検証の具体的内容に触れ、本校のマグロ油漬け缶詰製造工程のHACCP プランを完成させる。