

水産科 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 食品の安全管理について理解すること。 ② 思考力・判断力・表現力等 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。 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。	
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
食品工場における衛生管理の意義や、食品の安全管理に必要な一般的衛生管理の方法についての基礎的な内容を知る。HACCP システム、ISO、食品トレーサビリティシステムについて理解する。		自分の考えをまとめ、グループで意見を共有し、考えを広げたり深めたりしながら、話し合いの内容を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	【評価規準】 食品工場における衛生管理の意義や、食品の安全管理に必要な一般的衛生管理の方法についての基礎的な内容を知る。HACCP システム、ISO、食品トレーサビリティシステムについて理解する。 【評価方法】 ノート（ワークシート） 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。HACCP システムの歴史について学び、我が国の現状を知る。HACCP システムの特徴を調べ、ワークシートにまとめる。
二	4 5 6 7 8	【評価規準】 HACCP プラン作成にともない、危害分析（HA）と重要管理点（CCP）について自分の考えをまとめ、チームで意見を共有し、考えを広げたり深めたりしながら意見をまとめ、発表できる。 【評価方法】 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	② 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。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。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。 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。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。 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。

三	9 10 11 12	【評価規準】 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。 【評価方法】 ワークシートの内容 発表内容	③ 食品管理システムについて自ら学び、その学習内容をグループ内で共有し、相手の考えを聞く中で、自らの考えを広げたり深めたりしながら、クラスみんなに理解してもらえるように発表できる。
---	---------------------	---	--

〇〇 高等学校 海洋科学科（食品管理2）学習指導案			No. 1
対象学級	海洋科学科 3年C組 男子 15名 女子 10名 計 25名	指導者	〇〇 〇〇
実施日	令和2年9月30日（水）3限目	実施場所	情報処理室
1. 単元名	第5章 食品の安全管理 第2節 安全管理システム 使用教科書（食品管理2：文部科学省）海文堂		
2. 単元の目標	食品工場における衛生管理の方法や、食品の安全管理システム、我が国の食品安全管理体制や国際的な標準化の動向、食品添加物について扱い、食品の安全管理について具体的に理解させること。		
3. 指導観	<p>〔教材観〕</p> <p>本単元では、食品工場における衛生管理の意義や、食品の安全管理に必要な一般的衛生管理の方法についての基礎的な内容を身につけるよう指導し、学校の実習設備などにおいて衛生管理が行えるようにする。</p> <p>〔生徒観〕</p> <p>年度当初より、食品工場で実習を行う際の衛生管理については細かな指導を心がけてきた。そのため生徒それぞれがしっかりと衛生管理の意味を理解し、行動できるようになっている。本単元においては、現在の食品安全マネジメントシステムが、それぞれの企業においてどのように適用されているか興味を持たせたい。</p>		
4. 指導計画	第5章 食品の安全管理 第2節 安全管理システム 第2 食品安全マネジメントシステム（6時間） <ol style="list-style-type: none"> 1 食品安全マネジメントシステム・・・ 1時間 2 ISO について・・・・・・・・・・・・ 1時間 3 ISO22000 について・・・・・・・・・・ 1時間 4 ISO22000 の概要・・・・・・・・・・・・ 3時間（本時5／6） 		
5. 評価の観点	単元の評価規準		
A	知識・技能	食品の衛生管理についてその意義や役割を理解することができる。食品工場における衛生管理の意義や、HACCP システム、ISO、食品トレーサビリティシステムについて理解する。	
B	思考・判断・表現	衛生管理に関する自分の考えをまとめ、グループで意見を共有し、考えを広げたり深めたりしながら、話し合いの内容を判断したり表現したりできる。周りの意見を聞きながらまとめ、発言することができる。	
C	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、主体的かつ協働的に取り組むことができる。	
6. 本時の目標	食品安全マネジメントシステムとして国際的に規定されているISO9001,ISO22000,HACCP, FSSC22000 についてどのようなシステムか調査し、自分の言葉でまとめることができる。		

7. 本時の学習指導計画

過程	時間	学習内容	学習活動	指導上の留意点	評価の観点 (方法)
導入	5分	始業の挨拶 出席確認 前時の復習 本時の学習内容	服装・姿勢を正す。 元気よく返事をする。 前時の内容を振り返る。 本時の目標と学習内容を 確認する。	授業に臨む態度・環 境を整えさせる。 準備物等の確認。 食品安全マネジメン トシステムとはどの ようなものであった か確認する。 全員が目標と内容を 確認できたか、観察 しながら進める。	取り組む姿勢 (C) 本時に対する興味・ 関心 (C)
展開	40分	思考ツール (KWL) 作成 食品マネジメントシ ステムについて、調 べたことの確認	グループ内で自分が調べ た内容を共有し、確認す る。 意見の発表をする際のル ール (マナー) について 聞く。 グループ内で調べたこと をどのようにまとめる か、話し合い意見を出す。 説明があいまいな場合 は、インターネット等を 使って再度調査する。	意見交換が活発に進 むように助言をす る。 どんな意見に対しても 肯定的に聞くよう に発表のルール説明 をする。 他の人の意見を聞いて、 他に分かりやすい 説明がないか考え させる。	グループ活動に積 極的に取り組めた か (B) グループの意見を まとめKWLシート に記入できたか (A) 他の人の意見を静 かに聞くことがで きる (C)
まとめ	5分	本時のまとめ 次回の予告 終業の挨拶	本時の学習内容をワーク シートで再度確認して、 理解を深める。 次回の学習内容を聞く。 服装を正し、挨拶する。	本時の学習内容を再 度振り返り、知識の 定着を図る。	

〇〇 高等学校 海洋科学科（食品管理2）学習指導案			No. 1
対象学級	海洋科学科 3年C組 男子 15名 女子 10名 計25名	指導者	〇〇 〇〇
実施日	令和2年9月30日（水）4限目	実施場所	水産流通実習室
1. 単元名	第5章 食品の安全管理 第2節 安全管理システム 使用教科書（食品管理2：文部科学省）海文堂		
2. 単元の目標	食品工場における衛生管理の方法や、食品の安全管理システム、我が国の食品安全管理体制や国際的な標準化の動向、食品添加物について扱い、食品の安全管理について具体的に理解させること。		
3. 指導観	<p>〔教材観〕</p> <p>本単元では、食品工場における衛生管理の意義や、食品の安全管理に必要な一般的衛生管理の方法についての基礎的な内容を身につけるよう指導し、学校の実習設備などにおいて衛生管理が行えるようにする。</p> <p>〔生徒観〕</p> <p>年度当初より、食品工場で実習を行う際の衛生管理については細かな指導を心がけてきた。そのため生徒それぞれがしっかりと衛生管理の意味を理解し、行動できるようになっている。本単元においては、現在の食品安全マネジメントシステムが、それぞれの企業においてどのように適用されているか興味を持たせたい。</p>		
4. 指導計画	第5章 食品の安全管理 第2節 安全管理システム 第2 食品安全マネジメントシステム（6時間） 1 食品安全マネジメントシステム・・・ 1時間 2 ISO について・・・・・・・・・・・・ 1時間 3 ISO22000 について・・・・・・・・・・ 1時間 4 ISO22000 の概要・・・・・・・・・・・・ 3時間（本時6／6）		
5. 評価の観点	単元の評価規準		
A	知識・技能	食品の衛生管理についてその意義や役割を理解することができる。食品工場における衛生管理の意義や、HACCP システム、ISO、食品トレーサビリティシステムについて理解する。	
B	思考・判断・表現	衛生管理に関する自分の考えをまとめ、グループで意見を共有し、考えを広げたり深めたりしながら、話し合いの内容を判断したり表現したりできる。周りの意見を聞きながらまとめ、発言することができる。	
C	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、主体的かつ協働的に取り組むことができる。	
6. 本時の目標	食品安全マネジメントシステムとして国際的に規定されているISO9001,ISO22000,HACCP, FSSC22000 についてどのようなシステムか調査しまとめたものを自分の言葉で発表（説明）できる。		

7. 本時の学習指導計画

過程	時間	学習内容	学習活動	指導上の留意点	評価の観点 (方法)
導入	5分	始業の挨拶 出席確認 本時の学習内容	服装・姿勢を正す。 元気よく返事をする。 本時の目標と学習内容を 確認する。	授業に臨む態度・環 境を整えさせる。 準備物等の確認。 全員が目標と内容を 確認できたか、観察 しながら進める。	取り組む姿勢 (C) 本時に対する興味・ 関心 (C)
展開	30分	思考ツール (KWL) を基に、調べた内容を グループで共有す る。 調べた内容の発表 質問内容について答 えを考える	グループごとに食品安全 マネジメントシステムに ついて調べた内容を確認 する。 発表をする際のルール (マナー)について聞く。 グループでまとめた内容 を発表 (説明) する。 発表 (説明) を聞き、質 問を考える。	どのように意見交換 を進めるか、分かる ように説明をする。 意見交換が活発に進 むように助言をす る。 どんな意見に対しても 肯定的に聞くよう に発表のルール説明 をする。 他のグループの発表 (説明) を聞いて、質 問を考えさせる。	グループ活動に積 極的に取り組めた か (B) 他のグループの意 見を静かに聞くこ とができる (C) 自分のグループの 意見をみんなに説 明することができる (B)
まとめ	15分	本時のまとめ 次回の予告 終業の挨拶	本時の学習内容をワーク シートで再度確認して、 理解を深める。 次回の学習内容を聞く。 服装を正し、挨拶する。	本時の学習内容を再 度振り返り、知識の 定着を図る。	本時の内容が理 解できたか (A)

誰にインタビューしましたか？ (質問事項)	話を聞いて分かったこと。(箇条書きで良い)
1 <input type="radio"/> <input type="radio"/>	
2 <input type="radio"/> <input type="radio"/>	
3 <input type="radio"/> <input type="radio"/>	
4 <input type="radio"/> <input type="radio"/>	

まとめ

1. 食品マネジメントシステムについて、わかったことを書いてみよう。

2. 自分で調べた内容をまとめる際に、自分なりに気をつけたことを書いてみよう。

3. 人に説明する時に気づいたことなど、感想を書いてみよう。

4. 自己評価

①食品マネジメントについて	良い		普通		悪い
・ISO 22000について理解できた	5	4	3	2	1
・HACCPについて理解できた	5	4	3	2	1
・FSSC 22000について理解できた	5	4	3	2	1
・ISO、HACCP、FSSCの違いについて理解できた	5	4	3	2	1
②授業について					
・積極的に参加できた	5	4	3	2	1
・説明がうまくできた	5	4	3	2	1
・内容を自分なりにまとめることができた	5	4	3	2	1

<p style="text-align: center;">K What I know 知っていること</p>	<p style="text-align: center;">W What I want to know 知りたいこと</p>	<p style="text-align: center;">L What I learned 学んだこと</p>
<ul style="list-style-type: none"> ○ ISO9001について ○ ISO22000について ○ FSSC22000について ○ HACCPについて 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 安全な食品を供給するために必要なこと ○ 安全な実習製品を作るために、気を付けていること ○ HACCPとISO22000、FSSC22000の違い 	