

学 習 指 導 案

科 目	食品微生物	指導学級	○年○組		
授 業 日 時	令和○年○月○日 (○曜日) 第○時限	授業場所	○○		
使用教科書	食品微生物 (実教出版)	使用教材	プリント		
単 元 名	食品と微生物				
単 元 の 指 導 目 標	① 食品に関わる微生物の種類や性質、増殖条件とその働きを理解し、食品の安全との関係を説明できる。 ② 微生物の働きと食品の変化を関連付けて、保存方法や衛生管理の在り方を科学的に考察し、表現できる。 ③ 食品の安全や品質管理に関心をもち、日常生活と関連付けながら主体的に学習や実習に取り組もうとする。				
単元指導計画 及び 評 価 計 画	学 習 内 容	時 間 数	評 価 計 画 (具体的評価規準)		
	①発酵と腐敗	2	⑤食品衛生		
	②発酵食品の製造	6	12.製造工程における危害要因を分析し、学校の実態に即した衛生管理		
	③食中毒	2	計画を立てることができる。		
	④経口感染症 ⑤食品衛生	1 3/3 (本時)	(単元内一部抜粋)		
本 時 の 目 標	クッキーの製造工程における危害要因を導き出し、重要管理点を定めることができる。				
	指 導 内 容 (到達目標)	生 徒 の 学 習 活 動	指 導 上 の 留 意 点 (発問内容等を具体的に記入すること)	評 価 計 画 具体的 評価規準	評 価 方法
導 入 5 分	本時のねらいと学習 内容の概要を説明 〔食の安全を脅かす危害要 因を答えることができる。〕 本時の目標の提示	前時の内容について復習する。 【グループごとにMetaMoji ClassRoomのめくる機能を利用し、 重要語句を確認する】 衛生管理システムが本校の実習と どのように関連するのか、興味を持 つ。	前時の内容について復習する。 「食品の危害要因 (生物・化学・物理的要 因)」 本時の授業内容について説明する。 発問① 「食品の危害を防止するための衛生管理シ ステムには何ががあるか。」 →実習製品「クッキー」の提示		
展 開 35 分	1 HACCPとは 2 危害要因の分析 〔製造工程における危害要 因を分析できる。〕 3 重要管理点の設定 〔危害要因から重要管理点 を定め、必要な対策を講じ る〕	HACCPの仕組みを図や言葉でノー トにまとめる。 →HACCPの重要性を再確認する。 活動1 (グループ) 製造工程一覧図から考えられる危 害要因をグループ内で話し合い、青 付箋に書き込み、横造紙に貼る。 活動2 (グループ) ① 活動1の危害要因から考えら れるCCP (重要管理点) を黄 色付箋に書き込み、貼り付ける。 ② グループで設定したCCPを代 表者が発表する。	実習製品のクッキーで岐阜県版HACCPの 認証取得をしていることを確認させる。 発問② 「製造工程のどこに危害要因が潜んでい るだろうか。」 プロジェクトの活用 発表する班の横造紙を全体に見せながら、 発表を聞くよう指示する。 発問③ 「本校が定める、クッキー製造におけるC CPとは何か。」	12	プリント (b)
ま と め 10 分	本時の授業のまとめ 次時の予告	活動3 (個人) クッキー製造の危害要因重 要管理点は異物の混入 (金属 探知機) であることを確認 し、ノートにまとめる。 次時の授業内容を理解する。	本時のまとめをする ・実際の重要管理点 (異物の混入) を写真や動画で提示する。 →金属探知機 (写真・動画) の提示 ・実習で製造しているクッキーは岐 阜県版HACCP認証を取得してい ると価値付ける。 → <u>衛生意識の向上を図る。</u>		

評価の観点：(a)知識・技術 (b)思考・判断・表現 (c)主体的に学習に取り組む態度

H A C C P

【本時の目標】

クッキーの製造における（ ）を導き出し、（ ）を定めることができるようになる

2024年 _____で岐阜県版H A C C Pの認証を取得



【クッキーにおけるH A C C Pの取り組み】

危害要因 → _____

重要管理点 → _____

各製造工程で混入した（ ）が（ ）して
いる可能性があるため

金属探知機が正しく作動するように…

【本時で学んだこと・これからの実習活かすこと】

