

②【食品製造】学習指導案（略案）

対象生徒	食品科学科1年前半 20名
指導者	教諭 ○○ ○○ 実習教師 ○○ ○○
日時	令和7年10月14日（火）5・6限目
授業場所	食品科棟 1階 製菓製パン室

1 題材名「クッキー（真空包装による保存）の製造」

2 本時について

（1）目標と授業計画

観 点	目標（評価基準）	評 価
① 知識・技能	器具の使い方および製造工程を理解している。	実習態度
② 思考力・判断力・表現力	規格化を意識して成形する。 製造工程をスムーズに行う環境をつくる。	実習態度 レポート
③ 主体的に学習に取り組む態度	始めの器具・テーブル清掃や原材料の計量を行う。 後片付けを率先かつ協力して行う。	実習態度 レポート

評価基準 ◎：達成（80%以上） ○概ね達成（60%以上） △一部達成（40%以上） ×未達成（40%未満）

（2）展開

	時間	授業・活動内容	教材教具	指導上の留意点
導入	5分	整列・点呼 体調・手指・実習服など衛生検査 実習内容の説明	爪切り 粘着シート	原材料を計量しやすいよう準備する
展開	90分	原材料を計量し、混合して生地を作り上げ、一定量に分割する 丸めて、指を使い成形 天板に並べて焼成 後片付け・レポート記入・冷却	天板 シート 秤 オープン レポート用紙	成形の方法を教える。 器具洗浄・テーブル清掃の方法を伝える
まとめ	10分	各自で製造したクッキーを袋に詰めて、真空包装する。	真空包装袋	袋詰めして、持ち帰る。

（3）場の設定（グループ学習やTTを行う場合）

3人1組で器具や台の清掃・原材料の計量を協力して行う。
分割・丸め・成形の工程を分担して、効率化を図る。