

# 公開授業を振り返って

家政教育講座・谷本 昌太

## 1. 授業の概要

本授業は学校教育実践コース・家政教育専修における教科科目の選択必修科目であり、生活環境コースにおける生活環境に関する選択科目である。また、中学校および高等学校教諭教育職員免許状を取得するために必要とされる教科に関する選択必修科目である。この授業の実施時期は3回生の前期である。今年度当初の受講生は、学校教育養成課程4名、生活健康課程生活環境コース15名の合計19名であり、その中で最終的に成績評価を行った人数は、それぞれ2名および13名であった。

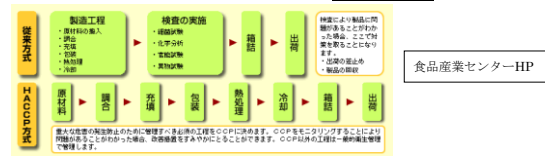
授業の目的は、教員として中・高の家庭科における食生活分野についての理解に必要な食品衛生に関する基礎的知識を身につけるおよび生活者として食生活を安全かつ健康に営むために必要な知識を習得することである。到達目標は、中・高の家庭科における食生活分野（食品の選択、食品の衛生と安全）の内容を踏まえながら、また、生活者として食生活を安全かつ健康に営むために、以下の項目について行えることである。(1)安全を脅かす食品の危害について説明できる。(2)食品による危害の防止法について説明できる。(3)自らの食生活において安全と健康を実践できる。授業の内容は、以下の通りである。

- 第1回 授業のガイダンス、食中毒とは
- 第2回 微生物とは
- 第3～5回 細菌性食中毒
- 第6～7回 ウィルス性食中毒
- 第8～9回 自然毒食中毒
- 第10回 食中毒予防と衛生管理
- 第10～11回 食品による感染症と寄生虫症
- 第11～12回 食品中の汚染物質
- 第13回 食品の変質
- 第14回 試験
- 第15回 試験結果の講評と総括

授業は講義形式で行うこととしている。教科書は使用せず、参考図書、厚生労働省 HP、農林水産省 HP、地方公共団体 HP 等を参考または引用して作成した独自のワークシート（図1）を用いるとともに、補足資料として食中毒関係の新聞記

事を必要に応じて配布している。また、授業ごとに図2に示すコメントシートを配布し、わからないことや加えてほしいことなどを記入させ、次の授業で提出するようにしている。このことにより、復習を促している。質問に対しては授業の冒頭で説明をするようにしている。

7 食中毒予防と衛生管理  
 7-1HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)  
 呼び方 \_\_\_\_\_ 訳 \_\_\_\_\_  
 食品の安全性を高めるための新しい考え方の \_\_\_\_\_  
 1960年代に米国で宇宙食（アポロ計画）の安全性を確保するために開発  
 1993年にFAO/WHOのCODEX(食品規格)委員会からHACCPガイドラインとして発表され、各国にその採用を推奨  
 7-1-1 従来型衛生管理とHACCPの違い  
 従来 出来上がった \_\_\_\_\_ を検査することにより製品の \_\_\_\_\_ を確認  
 HACCP 原材料から加工・包装・出荷・消費に至るまでの \_\_\_\_\_ で発生する可能性のある \_\_\_\_\_ を検討し、その発生を防止または減少させる \_\_\_\_\_ を設定して管理



- 7-1-2HACCPのメリット
- ① \_\_\_\_\_  
重点的に管理する箇所が明確になり、今まで以上に安全な食品が製造可能
  - ② \_\_\_\_\_  
HACCPを導入することで、安全な食品として、競争力の強い商品となります。また、不良品発生率も低下するため、経済的にも有利
  - ③ \_\_\_\_\_  
経営者や現場の責任者、作業従事者が一体となって取り組むことで、組織全員の製品に対する理解や衛生知識が向上
  - ④ \_\_\_\_\_  
これまで勘や経験で行ってきた技術を科学的に裏付け、わかりやすくマニュアル化することで、経験の浅い人でも危害防止に対する高い意識をもつことが可能
  - ⑤ \_\_\_\_\_  
定期的な検証により、衛生水準の保持可能
- 7-1-3HACCPの原則（大阪府HP）

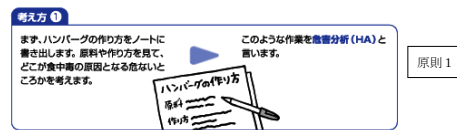


図1 授業で用いた自作のワークシート例

食生活と安全と健康 講義振り返りシート（月 日分）  
氏名（ ）

本日の講義でわかったこと、わからなかったこと、興味を持ったこと、さらに加えてほしいことについて書いてください。

.....

.....

.....

.....

.....

図2 講義振り返りシート

## 2. 公開授業の概要

公開日時：6月24日(水), 1限

公開場所：家政合同実験実習室(1号館3F)

受講者数：12名

参観教員：理科教育講座1名,  
家政教育講座3名

本時の授業内容を以下に示す。

### ○HACCPとは

定義と歴史

・従来型衛生管理とHACCPの違い  
違いを食品産業センターHPの図を用いてわかりやすく説明

・HACCP 5つのメリット

・HACCPの原則と手順

大阪府HPを利用し、視覚的に説明

### ○食中毒予防の3原則

清潔・迅速・温度管理(加熱・冷却)

愛媛県HPから引用し、詳しく説明

わかりやすくするため、図は広島市呉市HPから引用

もう一つの3原則(菌をつけない、増やさない、殺す)について図を用いて紹介

### ○家庭でできる食中毒予防の6つのポイント

HACCPの概念に基づき作成された食中毒予防の6つのポイントについてイラストを交えながら詳しく説明

### ○手洗いについて

いつ行うか?と注意点について

### ○食品による感染症・寄生虫症

感染症の分類(感染経路, 法律)

### ○主な消化器系感染症

細菌性赤痢, コレラ, 腸チフス, パラチフス菌の特徴, 臨床症状, 原因食品, 予防方法についての説明

細菌の写真がHPで公開されているものはワークシートに張り付け提示

## 3. 参観教員のコメント等

カンファレンスは、6月25日(木), 1限目に家政合同実験実習室で行った。下記に意見交換した主な内容を示す。

- ・ワークシートを使い、学生に書かせているのは評価できる。
- ・ワークシートの記入部分が分かりにくいので赤など色を使い強調した方がよい。
- ・講義形式の場合、1時間が限界である。
- ・問いかけ、当てるなどを行い、授業のパターンを変化させるとよい。
- ・高等学校家庭科の資料集を参考にして、教科との関連性を持たすとよい。

・学生が質問しやすい環境ができています。

これらの意見はいずれも貴重なものであり、改善策の参考としたい。

## 4. 公開授業時の講義振り返りシートより

- ・手洗いの重要性がわかったので、実践していきたい。
- ・食中毒予防に関して普段見逃してしまうようなことが注意点として含まれていたため今後気をつけて行きたい。
- ・解凍方法が食中毒防止に重要なことが分かったが、市販冷凍食品の「自然解凍OK」の表示について疑問が残った。
- ・食中毒予防に関して手洗いと加熱殺菌が重要であることが分かった。
- ・食中毒予防の重要性が理解できた。
- ・食中毒の予防方法は簡単に実践可能なので意識して徹底したい。
- ・感染症と食中毒の違いが良く分からない。
- ・流水解凍の具体的な方法を教えてほしい。

## 5. 最終授業アンケートの指摘事項

- ・書くことが多いので通常の教室で行ってほしい。
- ・OHCの字が見えにくかったが、後半は色を赤にすることで改善された。
- ・補足資料についてはすべてを配布する必要はない。
- ・資料について重要な部分について強調してほしい。
- ・内容が多いので、最終テストのみでなく、途中の確認テストなどを行ってほしい。
- ・学生に調べ学習をさせて、発表させる方式も取り入れるとよい。
- ・板書の字が見えにくい。
- ・補足プリントが多く、付いていけないことがある。

授業の内容については詳細なアンケート結果は省略するが、有意義だった(有意義だった、どちらでもない、有意義でなかったの中で)回答が多かった。一方、内容の量については項目によっては量が多い(多かった、どちらでもない、少なかったの中で)という意見が認められたが、概ねどちらでもないという回答であった。

## 6. おわりに

今回の公開授業において様々な問題点を明らかにすることができた。中でも、学生を飽きさせず、集中力を維持させる対策を講じる必要がある。参観教員から提案があった問いかけや当てるなどを積極的に実施することはこの対策の一つになると考えられる。来期の授業ではこのような改善策をいくつか考え、早速、実践して行きたい。