

仕上がりの判断ができる工程の工夫

改善事例3

<食品加工班>

1 授業改善の視点



ミキサーをかけることはできますが、「しっとりするまで」と言われても、どんな感じが分からないな・・・。

- 「どの程度」の判断が難しいので、ミキサーをかける時間が長かったり、短かったりと一定しません。また、その都度、仕上がりの確認をしているので作業能率が上がりません。
- 目標数が分かりにくいので、作業に集中できないのかもしれません。



2 専門家からのアドバイスと改善の方策

- 「工程の終わり」を、具体的に示す工夫をしましょう。
- 毎時間の作業目標数を明示しましょう。全体目標と各工程の目標数が分かれば、生徒は見通しがもて、作業効率も上がります。

※教員の関わり方

- 生徒が「終わり」がわかるような工夫をすることで、一人で作業ができるようになります。その都度仕上がりを確認する必要がなくなりますので、報告するタイミングを決めましょう。

3 改善のポイント

POINT 1

- 分担した工程の仕上がり（終わり）の判断を生徒自身ができるように、タイマーを使用しました。

手順例

- ① カップに入った材料をボールに入れる。
- ② タイマーを1分にセットする。
- ③ ミキサーをかける。

