

生徒が自分で「判断」できる手順書の工夫 改善事例2

<食品加工班>

1 授業改善の視点



【Bさん】

手順書があるけど、自分がどこまで作業したのか、途中で分からなくなってしまう。

【現状】



■ 生地生成の手順書の例

生徒一人一人の理解や特性に合わせて作成されておらず、全員が同じものを利用しています。

- 作業の途中でどこまで進んだのかが分からなくなってしまうようで、その都度、指示をしなければなりません。
- 手順書に従って作業をしても、担当する生徒によって、出来上がった商品に品質の差がでてしまいます。



2 専門家からのアドバイスと改善の方策

- 生徒自身が、現在行っている作業手順を確認できるようにしましょう。
- 生徒一人一人の理解度に応じて、「分かりやすい・使いやすい手順書」（カードタイプなど）を工夫しましょう。
- 手順書のとおり作業をすれば、どの生徒がやっても同じ品質の製品ができあがるように工程を見直しましょう。

※教員の関わり方

- 障害の程度にかかわらず、生徒一人一人が最大限の力を発揮できるよう、作業環境を整備することが大切です。どの生徒も可能性のある生徒だということを認識しましょう。