

5 本時の目標

(1) 目標

- ① 安全・衛生、環境に留意して意欲的に実習に参加しようとしている。
- ② 食品や調理器具を取り扱うことができる

(2) 学習過程

学習内容及び学習活動	教師の支援と留意点	評価と方法
<ul style="list-style-type: none"> ○学習用具をそろえる。 ○前時の学習を振り返る。 ○学習のめあてを知る <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 『調理のウォーミングアップ』 ○きゅうりを使っていろいろな切り方に挑戦しよう ○調理器具を使って、ドレッシングをつくろう </div> 	<ul style="list-style-type: none"> ○エプロンと三角巾をきちんとつける。 ○調理をするにあたっての注意事項を確認させる。 ○事前に材料や器具の準備をさせておく。 ○パネルで切り方を理解させる ○基本的な切り方を師範によってくわしく理解させる。 ○計量スプーンの分量を理解させる。 ○ワークシートで確認をさせる。 	
<ul style="list-style-type: none"> ○調理をおこなう。 <ul style="list-style-type: none"> ①きゅうりの切り方 ②ドレッシング 	<ul style="list-style-type: none"> ○作業の様子を観察し、賞賛や支援の言葉を与えるながら学習の意欲を喚起させる。 ○班の生徒達でお互いにアドバイスをしあえるように促す。 	①観察 ②観察
<ul style="list-style-type: none"> ○盛りつけて評価をおこなう。 	<ul style="list-style-type: none"> ○ワークシートの自己評価表に記入させる。 ○「ひとことメモ」の相互評価をさせる。 ○作品の評価をしながら、出来映えや取り組みに対するアドバイスをおこない成就感を促す。 	①評価表 ②観察
<ul style="list-style-type: none"> ○試食・後かたづけをおこなう。 ○本時の取り組みについてまとめる 	<ul style="list-style-type: none"> ○班で協力して作業に取り組ませる。 ○振り返りカードに記入させる。 	

(3) 評価

- ① 安全・衛生、環境面に留意し、意欲的に授業に参加できたか
- ② 能率的に調理器具を使いこなすことができたか