選択教科家庭科学習指導案

指導 熊倉 いづみ

- 1 日 時 平成16年9月8月日(水)第5校時 調理室
- 2 コース 2年選択家庭 男子8名 女子13名 計21名
- 3 題 材 郷土料理を調べてみよう

4 題材とその目標について

日本の伝統的な食事は、長寿食として世界的に注目されてきた。この日本の食文化の中で特に行事食・郷土料理はそれぞれにいわれがあり、一つの食の歴史、文化を形成している。

「飽食」「健康ブーム」などと言われて久しい今、この食文化を後世に伝えることは大切であると考える。そこで選択家庭科では1学年で学習した、A生活の自立と衣食住(2)で学習したことを基礎として、普段の授業ではできない内容を深化させる学習として郷土料理を取り上げることにした。

5 生徒について

1年時に行事食について調べ、正月のおせち料理作りを手伝った生徒もおり、調理への関心は高い。しかしこの講座を選んだ理由は「試食が楽しみ」という生徒もおり、作ることが楽しいと感じている生徒は多くはない。また郷土料理を作るには時間がかかる、食材が手に入りにくいと考えている生徒が多いので、身近かな食材を使って手軽にできるものが多いことに気づかせたい。

6 題材の指導構想

地域の食材を利用した郷土料理学習である。生徒が主体的に学習できるよう内容を工夫すると共に地域の食材を活用することの意義、「地産地消」について気づかせ、学んだ知識と技術を活用しようとする態度を育てたい。

7 目標

- ・郷土料理のよさに気づくことができる。
- ・地域の食材を利用して郷土料理をつくることができる。

8 評価規準

[生活や技術への意欲・関心・態度]

・学んだ技術と知識を生かして、意欲的に学習課題を追求することができる。

[生活を工夫し創造する能力]

・地域の食材を利用し、調理に課題をもって取り組むことができる。

「生活の技能]

・食品の調理上の性質を生かしながら作業し、手順に留意して実習することができる。

「生活や技術についての知識・理解]

・郷土料理の種類や、調理についての知識を身につけることができる。

9 主題の指導計画

別紙[コース別指導計画]参照 本時16時間目。

10 本時の指導

(1)本時の到達目標

ア食品の調理上の性質を生かし手実習することができる。

イ安全・衛生に心掛けて実習することができる。

(2) 本時の指導

事前の計画・準備を十分におこなって能率的に実習を進める。また生徒が生き生きと活動できるように授業を進めたい。また、班により作業の能力に片寄りがあるので、机間指導により個別指導が必要な生徒には支援の仕方に配慮し、全員が成就感を味わえるようにしたいと考える。

(3) 本時の評価の観点

ア食品の調理上の性質を生かして実習することができたか。 イ安全・衛生に心掛けて実習することができたか。

11 本時の展開

段	教師のはたらきかけ	過	生徒の学習活動	指導/支援上の留意点()
階	/ 教材・教具	程		評価()
	1 前時の学習内容を確認	課	1 前時の学習内容を確認する	手洗い、身支度はよいか。
導		題		用具・材料の準備はよいか。
入	2 本時の学習課題を設定	把	2 課題把握をする。	
		握		
3分				
	d:	いし	いずんだもちを作ろう。	
	3調理のポイント確認	課	3調理のポイントを発表する	調理のポイント
				・枝豆のゆで方。
		題		・枝豆の薄皮の処理。
				・すりつぶし方。
		追		・白玉粉と水の割合。
展				・こね方、丸め方、ゆで方。
		求		・ゆでた後の処理。
				目標時間を明示をする。
	4調理開始		4計画に沿って調理する。	調理台の整頓をさせ安全に
開		課		実習させる。
				下処理の仕方はよいか確認
		題		する。
				机間指導 個別指導をする。
		解		
			盛り付ける。	盛り付け方はよいか。
		決		
			試食をする。	あいさつ、試食のマナーは
				よいか。
			後片付けをする。	協力し合っているか。
42分				安全・衛生に配慮させる。
	 5授業のまとめ		 5本時の学習を振り返りまと	授業を振り返る。
終		ま	めをする。	
			•	自己評価
末	6自己評価	٤	6自己評価をする。	机間指導、個別指導をする。
5分	7次時の予告	め	7予告から課題をつかむ。	

評価について

- ア「目標をもって学習に取り組み、意欲的に学習したか」
- (ア)目標をもって調査・研究に取り組んだ。
- (イ)計画に沿って意欲的に学習した。
- (ウ)学習方法を工夫していた。
- イ「課題を追求し、知識を身につけたり、思考を深めたりすることができたか。
 - (ア)自分の課題を明確にとらえ学習している。
 - (イ)知識・技能を生かし実習・学習している。
 - (ウ)学習したことを記録している。
 - A 2項目以上を達成できた。
 - B 1項目を達成できた。
 - C 1つも達成できなかった。

評価規準表 家庭科 (2年選択)

具体の評価規準 数 到達目標 生活や技術への意欲・関心・態度 生活を工夫し創造する能力 生活の技能 生活や技術についての知識・理解 1 ガイダンス 2 学習課題の設定、学習計画を立案するA学習課題を進んで見つけようと とができる。 し、意欲的に学習計画を立てる ことができる。 B学習課題を見つけようとしてい 3 設定した課題に主体的に取り組み地域A学習方法を考え、意欲的に課題Aインターネットで調べたり地域 4の食材をまとめたりして課題解決を図ろ 追求することができる。 の人に聞き取りをしたりして計 うとしている。 B学習方法を考え、課題追求しよ 画的に学習を進めている。 うとしている。 Bインターネットや資料で調べて 学習をしている。 5 郷土料理の実習計画を立てることがで A地域の食材を生かし適切な実 A岩手の郷土料理の種類や調理に 習計画を立てることができる。 ついての知識を十分身につけて きる B地域の食材を生かした実習計画 いる。 を立てることができる。 B岩手の郷土料理の種類や調理に について一通りの知識を身に付 けている。 6 安全・衛生に留意し調理実習をするこA安全・衛生に関心をもち学んだ A食品の調理上の性質を生かしな とができる。 技術と知識を生かして実習して がら、用具の扱い、安全な作業 に留意して実習ができる。 いる。 B安全・衛生に心掛けて実習をし B食品の調理上の性質を生かしな がら安全な作業ができる。 ている。 7 郷土料理の実習計画を立てることがで A地域の食材を生かし適切な実習 A秋田の郷土料理の種類や調理に 計画を立てることができる。 ついての知識を十分身につけて できる。 B地域の食材を生かした実習計画 を立てることができる。 B-通りの知識を身に付けている 8 食品の調理上の性質を生かして調理実 A地域の食材を生かしたり調理にA食品の調理上の性質を生かしな 9 習をすることができる。 課題をもって実習をしている。がら、用具の扱い、安全な作業 B地域の食材を生かした調理実習 に留意して実習ができる。 ができる。 B食品の調理上の性質を生かしな がら安全な作業ができる。 10 設定した課題に主体的に取り組み地域 Aインターネットで調べたり、資 11の食材をまとめたりして課題解決を図ろ 料を活用してまとめをし工夫し うとしている。 しながら計画的に学習を進めて いる。 Bインターネットや資料で調べた り計画的に学習を進めている。 12 郷土料理の実習計画を立てることがで A地域の食材を生かし適切な実習A郷土料理の種類や調理について きる。 計画を立てることができる。の知識を十分身につけている。 B地域の食材を生かした実習計画 B 一通りの知識を身につけてい を立てることができる。 13 地域の食品を活用して調理実習をする A地域の食材を生かしたり調理に A食品の調理上の性質を生かしな ことができる。 課題をもって実習している。 がら作業、手順に留意して実習 B地域の食材を生かした調理実習 ができる。 ができる。 B食品の調理上の性質を生かしな がら作業ができる。 14 自分のテーマに沿って課題追求をする A学習方法を考え意欲的に課題追 Aインターネットで調べたり、資 15ことができる。 求をすることができる。 料を活用してまとめをして夫し B学習方法を考え課題追求しよう ながら計画的に学習を進めて としている。 いる。 Bインターネットや資料で調べた り計画的に学習を進めている。 16 地域の食品を活用して調理実習をする A安全、衛生に関心をもち学んだ A食品の調理上の性質を生かしな 技術と知識を生かして調理実習 がら作業、手順に留意して実習ができる ことができる。 をしている。 B食品の調理上の性質を生かして B安全、衛生に心がけて実習して 実習ができる。 いる。 17 課題解決のために調査・実習したこと A取り組んできた課題について A学んだ知識や技術を創意工夫し をまとめこことができる。 学んだ事柄を具体的にまとめて てまとめている。 B学んだ知識や技術を創意工夫し B取り組んできた課題について ながらまとめようとしている。 学んだ事柄を具体的にまとめ

ようとしている。