

家庭科公開授業学習指導案

指導者 職・氏名 _____ 教諭・前田道代 _____

指導日時・教室 令和 5 年 11 月 15 日 (水) 5 限目 教室名 調理室
 対象生徒・集団 商業・情報処理 科 3 年 (次) 生 (選択者) 18 人
 科 目 名 フードデザイン (単位数 2)
 使用教科書 フードデザイン cooking & arrangement (出版社名 教育図書)

1 単 元 名 _____ 災害時の食 _____

2 本時の指導と評価の計画 (第 2 時)

(1) 本時のねらい

- ①災害時の食の調理実習をとおして、工夫や協力の大切を知ることができる。
- ②鍋で炊飯することができる。
- ③一人一品を責任をもって仕上げるよう取り組むことができる。

(2) 準備・資料等 _____ ワークシート、電子黒板 _____

(3) 本時の展開

| 過程時間 | 学 習 内 容 | 生徒の学習活動 | 教師の指導・留意点 | 評 価 規 準 【観点】 (評価方法) |
|-----------|--------------------------------|--|---|---------------------------------|
| 導入 5分 | ・ 本時の学習内容の確認 ・ 分担ごとの作業の説明 | ○身支度を整える ○手洗い、消毒、道具の確認をする ○調理実習の説明を聞く ○役割分担の確認をする | ・ 災害時を想定して短時間かつルールを守って調理するよう指示する | |
| 展開 30分 | ・ 調理 ・ 配膳 | ○調理をする A. 白飯→鍋に米、水を入れ強火にかける→沸騰したら弱火→10分経ったら消火→蒸らす→しゃもじで混ぜる B. カレー→材料を切る→袋に全ての材料と水を入れ空気を抜く→煮る ○盛りつけ、配膳する | ・ 安全面、衛生面に気を付けて調理させる ・ 食器はラップを二重にかけて使用するよう指示する | 【主体的に取り組む態度】 (行動観察) 指導に生かす評価 |
| 終末 15分 | ・ 試食 ・ まとめ ・ 片付け | ○試食をする ○自己評価、感想を記入する ○片付けをする | ・ おいしい災害食になっているか感想をもつよう声掛けをする ・ 本時の学習目標を意識した実習ができたか自己評価、気付いたことや感想を記入させる ・ 節水を心がけ、新聞紙や湯せんの湯を活用するよう促す | 【思考・判断・表現】 (ワークシート) 記録に残す評価 |

