

1. 題材名 「家庭科食物調理技術検定に向けて」

2. 題材設定の理由

- 家庭科技術検定は、正しい知識の習得と技術の徹底、専門的な資質・技術の錬磨をねらいとした高校生対象の検定である。個人の技術力の向上に適しており、生徒にとっては資格取得という達成感を得られるものである。題材の食物調理3級は、食品の調理上の性質を理解する、日常食の調理ができる、献立作成の基礎となる各種調理法の特徴や要点の理解を目的とし、実技試験では、一定の条件下で指定された料理を単独調理する。日常の調理実習は、班単位で取り組むために協調性や役割分担が求められるが、個々人の調理技術を純粋に伸ばすには限界がある。そこで本検定実施により、計画性をもっていかに段取りよく調理作業を進めるか、味付けや盛り付けにおいていかに完成度の高いものに仕上げるかという、調理の基礎基本の徹底及び実践力の向上をねらいとする。
- 本学級は、「食」に対して興味・関心がある生徒が多く、2年生では74%余りの生徒が自己評価において、「興味・関心をもって調理の学習に臨んでいる」と答えており、学習意欲も高く積極的に授業に参加する姿勢が感じられる。しかし、生徒自身16%が「技術・技能があまり身につけていない」と感じており、1年次からの実習で学んだことにより指示されたことはできるが、自ら考えながら取り組む能力については、十分であるとはいえないのではないかと考える。これまで学んできた知識や技術を、実践を通してより確実に身につけさせ、さらに状況に応じて自ら考え判断して段取り良く取り組みが進められるよう、調理の基礎基本の徹底をはかり、専門的な資質・技術の向上により一層努めたい。
- 指導にあたっては、日常の調理実習へ取り組む姿勢や生活体験の違いにより、かなりの個人差がある生徒の技術力を引き上げるとともに、基礎基本の定着、実践力・専門性の向上に努める。また、食品の衛生的な取り扱い、安全面に対する配慮も徹底して指導したい。

3. 目標

- 実践に即した実習計画を立てる【思考・判断】【知識・理解】
- 日々の実習・実験をとおして学んだ調理技術を十分に活用する【技能・表現】【知識・理解】
- 実践を踏まえ問題点を把握し、事前準備から片付けにいたる計画を見直す【思考・判断】
- 検定合格を目指す【関心・意欲・態度】

4. 指導計画

家庭科食物調理技術検定に向けて	(全9時間)
(1) 検定内容(筆記試験・目測・指定調理)の把握・・・	1時間
(2) 実習計画の作成・・・	2時間
(3) 指定調理の演習・・・	1時間(本時)
(4) 実習計画の見直し・・・	2時間
(5) 本検定の受検・・・	3時間

5. 本時の指導観

調理には、手順を把握すると共に、効率的に作業を進める能力が求められる。各自がもつ現在の段取り力・判断力などを確かめさせることで、さらなる技術力の向上を図る。

6. 本時の目標

- (1) 計画に従って実習を進め、自分の調理技術の到達度を確かめる。【技能・表現】
- (2) 前時の反省に基づき、改善点を意識しながら実習を進める。【思考・判断】

7. 教材

生徒：資料プリント 調理材料・器具類 自己評価表
 教師：資料プリント 調理材料・器具類 ストップウォッチ 評価表

8. 過程

	学習活動・内容	指導上の留意点	教材	配時	形態	評価
準備	<p>着装 まな板・包丁の準備・消毒</p> <p>本時の実習内容の確認をする</p> <p>実習計画の確認</p> <p>規定材料の準備（計量）</p> <p>調理器具・自由材料の準備</p>	<p>各自の準備を促す。</p> <p>本時では検定演習に取り組むことを確認させる。</p> <p>材料の準備が速やかに進むように指導する。</p> <p>規定材料・自由材料の計量等助言する。</p>	資料 プリント	45分	一斉・各自	(2)
展開 (前半)	<p>検定演習</p> <p>各自の実習計画に基づき、指定調理の演習（調理）を行う</p> <p>指定調理</p> <p>ハンバーグステーキ</p> <p>付け合わせ パセリ</p> <p>果汁かん</p>	<p>一斉に演習を開始させる。</p> <p>以下の検定基準が遵守されているか、調理の進め方を確認する。演習中、指示を出さないのが原則であるが、安全上の問題がある場合は指導する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・単独調理である ・40分で調理から盛り付け・片付までを行う ・熱源の使用が1口である ・材料（指定材料・自由材料）の使い方が適切か ・自由材料の計量が指定時間内に行われている ・調理が適切に行われている <p>衛生面・安全面・加熱状態 (ハンバーグステーキ)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料の配合及び種の作り方が適切である ・成型が正しくなされている ・焼き方が適切である 	資料 プリント・調理材料・器具	20分	各自・一斉	(1) (2)
展開 (後半)	<ul style="list-style-type: none"> ・状態を見ながら加熱している (果汁かん) ・寒天の扱い方が適切である ・型の準備と寒天液の仕上りのタイミングがあっている ・果実を入れるタイミングが適切である ・使用した台の片付けがなされている 	20分		(1) (2)		
まとめ	<p>仕上がった作品を自己評価し、記録する</p> <p>仕上がった作品の評価を受け、記録する</p> <p>試食して、仕上がり具合を確認する</p> <p>自己評価表に記録する</p> <p>後片付けに取り組む</p>	<p>指定調理の演習を振り返り、自己評価をさせる。</p> <p>盛り付けや配膳、出来上がり具合を評価する。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ハンバーグの加熱状態が良い ・適切な盛り付けが行われている ・果汁かんの固まり具合が確認できる ・果汁かんの型からの取り出し方がきれいである <p>各自で試食させ、再度自己評価表に記録させる。</p> <p>特に配慮が必要な点を全体に説明し、後片付けに取り組ませる。</p>	自己評価表	30分	各自・一斉	(1)
評価	<p>(1) 計画に従って実習を進め、自分の調理技術の到達度を確認できている。【技能・表現】</p> <p>(2) これまでの反省に基づき、改善点を意識しながら実習を進めている。【思考・判断】</p>					

