

「フードⅡB」学習指導案

指導者 和歌山県立有田中央高等学校

講師 上田 裕子

- 1.日時 平成25年10月25日(金)第3限目2場所 第1食物教室 3.学年フードⅡ(10名)
- 4.生徒観 食育系列の生徒10名である。選択した理由はそれぞれ異なり目的意識の差もあるが、生徒同士は割合気心の知れた仲間であり、自分の考えをそのまま口に出す間柄である。調理に関しては興味を持って生徒間で協力し合って取り組んでいる。
- 5.単元 調理実習(中国料理)
- 6.単元目標 包子(肉まん)の作り方
- 7.本時の目標 ベーキングパウダーの扱い方。  
皮の包み方
- 8.本時の創意工夫(5観点について①～⑤)
  - ① 本時の流れを説明する。
  - ② 手順をプリント配布し、利用できるようにする。
  - ③ 班で分担協力し合う。
  - ④ 調理の手順。
  - ⑤ 始業の挨拶ではじめをつけるとともに、服装を整えさせる。
- 9.本時の展開

	学習内容	学習活動(生徒の活動)	・指導の留意点*支援 (教師の活動)	学習 形態	創意工夫 ①～⑤
導 入	・挨拶 ・本時の学習内容	・服装を確認する。 ・本時の学習内容を確認する。	・授業の準備が出来ているか確認する。	全体	① ② ⑤
	材料を確認、計量する。				
展 開	材料を切る。			各班	② ② ③
	・具作り	・食材を炒め冷ます。 ・冷ました材料と生食材を混ぜ、丸める。	・巡視して、具の作り方を指導、確認する。	個人	
	ベーキングパウダーを使用した皮を作る。			各班	
	・包子を作る。 ・試食 ・後片付け	・皮で具を包む。 ・蒸す。 ・試食しての結果、発表 ・器具・調理台を片づける。	・小麦粉を使い、具の包み方を指導する。 ・発表に対して、評価・補足する。 ・片づけの確認をする。	個人 個人 全体	
ま と め	・本時の学習内容の確認	・本時の学習内容の確認 ・本時の感想を書く。	・本時の学習内容の確認 ・次時の学習内容を連絡する。	全体	