

教科名	作業学習（家庭総合科）	学年	3 学年
-----	-------------	----	------

目標	縫工や製菓などの作業、製品の意識調査、企画、受注、制作、販売、管理などを通して、生徒の社会で働くための基礎的基本的な能力を高めるとともに、実践的な態度を育てる。
学年の目標	<ul style="list-style-type: none"> 作業に関する技術や確実性を高め、状況に応じて作業する姿勢や態度を育てる。 応用的発展的な学習活動を通して、主体的協働的に働こうとする態度を身に付ける。

月	時数	単元名 題材名	単元目標 (観点別の目標)	学習内容	評価の観点 (各段階 A～D の4評定で総合評価)
4		○オリエンテーション	【知識及び技能】 ・3年次の学習内容について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・自分の課題や特性を理解し、学習のねらいと照らし合わせて目標を設定する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・社会生活、職業生活で求められる姿勢や態度について理解を深める。	○オリエンテーション ・家庭総合科作業学習の概要について（全学年合同オリエンテーション） ・3年次の学習内容とねらいについて ・個人目標の設定	【知識及び技能】 ・3年次の学習内容を理解し、作業の見通しを持つことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・自分の課題や特性を理解し、学習のねらいと照らし合わせて目標を設定することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・社会生活、職業生活で求められる姿勢や態度について理解を深めることができる。 評価方法 ・学習の様子、出席状況、学習の振り返り(作業日誌による評価)
		○さくらプロジェクト贈呈式	【知識及び技能】 ・流通における納品業務の内容や進め方について理解する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・自分の役割を理解し、周りとの連携を図りながら業務を進める。 【学びに向かう力、人間性等】 ・地域社会に貢献することの理解を深め、活動への意欲を高める。	○事前準備(木工科と合同) ・さくらプロジェクト贈呈式の目的について ・贈呈式の流れの確認 ・役割分担決定、業務内容検討 ○贈呈式(新得町内各小学校) ・生徒代表挨拶 ・記念品贈呈 ○事後活動 ・反省	【知識及び技能】 ・流通における納品業務の内容や進め方について理解し、実践することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・自分の役割を理解し、周りとの連携を図りながら業務を進めることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・地域社会に貢献することの理解を深め、活動への意欲を高めることができる。 評価方法 ・学習の様子、出席状況、学習の振り返り(作業日誌による評価)
5 ～ 11		○製品製造・製品販売	【知識及び技能】 ・衛生管理の実践とともに、菓子製造の工程を理解し製造する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・製造工程の優先順位や所要時間を考え、効率よく製造を進める。 【学びに向かう力、人間性等】 ・自分の役割に責任を持ち、一連の業務を主体的に遂行する。	○製品製造 ・原材料購入 ・練習、試作、試食 ・試食会、マーケティング活動 ・製品製造 ○製品販売 ・ポップ作成 ・会場設営 ・製品販売 ・会場撤去	【知識及び技能】 ・衛生管理の実践とともに、菓子製造の工程を理解し製造することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・製造工程の優先順位や所要時間を考え、効率よく製造を進めることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・自分の役割に責任を持ち、一連の業務を主体的に遂行することができる。 評価方法 ・学習の様子、出席状況、学習の振り返り(作業日誌による評価)
12		○学校祭即売会	【知識及び技能】 ・流通における販売業務の内容や進め方について理解を深め実践する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・接客、品出し、会計などの仕事に責任を持ち、主体的に業務を進める。 【学びに向かう力、人間性等】 ・来客に対して思いやりの気持ちをもってコミュニケーションを図る。	○オリエンテーション ・即売会計画について ・役割分担について ○即売会準備 ・会場設営 ・掲示物作成、掲示 ・リハーサル ○即売会 ・接客 ・会計 ○後片付け ・会場撤去 ・反省	【知識及び技能】 ・流通における販売業務の内容や進め方について理解を深め実践することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・接客、品出し、会計などの仕事に責任を持ち、主体的に業務を進めることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・来客に対して思いやりの気持ちをもってコミュニケーションを図ることができる。 評価方法 ・学習の様子、出席状況、学習の振り返り(作業日誌による評価)
12 ～ 2		○製菓作業の指導	【知識及び技能】 ・授業を行うために必要な指導内容、教材準備、授業展開を理解し、実践する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・分かりやすい説明の内容を考えるとともに、効果的な資料を作成する。 【学びに向かう力、人間性等】 ・人に教える経験を通して、知識や技能を理解し習得しようとする意欲を高める。	○事前準備 ・役割分担 ・指導内容の検討 ・資料の作成 ○オリエンテーション ・製菓作業の概要について ・衛生管理、健康管理について ・製菓調理実習室の入室、退室方法について ○体験作業 ・コーヒーマシンの製造 ・菓子製造 ・道具洗浄、清掃 ○事後活動 ・反省	【知識及び技能】 ・授業を行うために必要な指導内容、教材準備、授業展開を理解し、実践する。 【思考力、判断力、表現力等】 ・分かりやすい説明の内容を考えるとともに、効果的な資料を作成することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・人に教える経験を通して、知識や技能を理解し習得しようとする意欲を高めることができる。 評価方法 ・実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)

【補足】

・2月に、全学年合同で製菓部門の基本について学習する。3学年の生徒が講師となって学習を進める。