

＜第4・5時＞

- (1) 本時の指導目標 ○調理実習①「魚と野菜を用いた焼く調理」を行う。
- (2) 本時の評価規準 ○安全と衛生に気を付け、調理実習に取り組もうとしている。【関・意・態イ】
○日常食の調理に必要な基本的な調理操作ができる。 【技能ア】
- (3) 本時の指導過程 ※太字は、研究のねらいに迫るための3つの手立てを表す。

過程	学習活動	教師の指導・支援	生徒の反応と評価 研究の手立て など
課題の把握	1 本日の学習目標を確認する。	・身支度等を確認し、衛生的な調理を意識させた。	
	学習目標：「魚と野菜を使った焼く調理(ホイル焼き)」に挑戦しよう		
課題の解決	2 調理室の使い方を確認する。	・安全や衛生について十分に気を付けるように確認した。	
	3 調理実習①の手順を確認する。	・調理の流れを時系列の図で示し、40分間で調理することを確認させた。 ・ 調理のポイントを復習することで、基本的な技能を確認させた。 ・調理の手順を師範することで、視覚での理解を促した。	(2)基礎・基本の知識・技能 イ
	4 調理実習①を行う。 ① 各自1人分の「ホイル焼き」を調理する。 ② 試食する。 ③ 後片付けをする。	・机間指導により進捗調節や火力調節等のアドバイスを行った。加熱については、必ず時間を計るように確認した。 ・ 個人評価表の記入を促し、調理のポイントを意識させた。 ・魚に火が通っているかの確認は、箸で中まで確認することを徹底させた。 ・試食中に魚の半焼けに気付いた場合は、速やかに再度加熱するように確認した。	【関・意・態イ】○観察 【技能ア】 ○観察 ○個人評価表
	5 調理実習①を振り返る。	・調理実習①のよかったことを確認することで自信をもたせた。 ・本時の調理実習①は、家庭での実践に対する練習であることを伝え、調理実習で課題が残った生徒を励ました。	(2)基礎・基本の知識・技能アイ
			  < 2人組調理の様子 >  < 個人評価表記入の様子 >

		<p>・焼く調理のポイントを再度確認させることで、知識・技能の定着を図った。</p> <div data-bbox="363 257 1066 454"> </div> <p><プレゼンテーションソフト資料 兼 ポイント確認カード></p>	<p>(2)基礎・基本の知識・技能 イ</p> <p>○個人評価表 仲間からの一言</p> <ul style="list-style-type: none"> ・安全面や衛生面が完璧だった。 ・加熱時間を意識してできていたね。 ・ちょっと焦げていたけど、おいしそうにできていたね。
<p>活用</p>	<p>6 家庭での実践課題①〔あるものクッキングホイル焼き編〕の見通しをもつ。</p> <p>7 次時の学習内容を知る。</p>	<p>・家庭での実践課題①〔あるものクッキングホイル焼き編〕に向け、応用調理例を再度取り上げ、家庭での実践への意欲につなげた。</p> <p>・次時は、「肉と野菜を使った煮る調理」について学習することを伝えた。</p>	<p>(3)工夫・実践 ア</p>