

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		2.3年、普通学級Ⅰ類型		担当者名	○古川 梨早
教科・領域名		作業学習・食品班			
ね ら い		(1)仕事の手順を理解して、責任をもって取り組むことができる。 (2)共同作業をとおして、コミュニケーションの力を育て、円滑に仕事をすることができる。 (3)仕事をとおして達成感や自己有用感を高め、働く喜びを味わう。			
曜日・校時・時間		火曜日・2～7時間目・9:20～15:05 木曜日・2～5時間目・9:20～12:30			
指導場所		食品加工室			
年間授業時数		318.3 時間			
使用教科書		なし			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	食品加工の準備・片付けのやり方を覚えよう	30.1	○衛生に基づいた環境整備の方法を知り、実践できるようになる。 □食品加工室の環境整備のやり方を覚える。(知識・理解／思考・判断・表現) □食品加工作業の流れを把握し、自ら進んで取り組む。(主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生でペアを組む。上級生が下級生に説明をして手本を見せた後、1つの工程ごとに下級生が作業を行えるようにする。
5	製菓作業(クッキー)のやり方を覚えよう	30.5	○手順書を見ながら、正しい手順で製菓作業を進めることができる。 □示範や視覚教材等を用いて作り方を学習する。(知識・技能) □手順書を確認しながら工程どおりに作ろうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生が対面して作業を行い、下級生は手順書で手順を確認しつつ、上級生の作業を見ながら進められるようにする。
6	製菓作業(ケーキ)のやり方を覚えよう	41.5	○手順書を見ながら、正しい手順で製菓作業を進めることができる。 □示範や視覚教材等を用いて作り方を学習する。(知識・技能) □手順書を確認しながら工程どおりに作ろうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生が対面して作業を行い、下級生は手順書で手順を確認しつつ、上級生の作業を見ながら進められるようにする。
7	作業を工夫してみよう	21	○正しい手順の中で、工夫しながら作業を進めることができる。 □作業動線や道具の使い方等、効率のよいやり方を見つける。(知識・技能／思考・判断・表現) □工夫した方法で作業に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・タブレット端末の映像から振り返りを行えるようにする。 ・根拠を理解できるよう発問を工夫し、考える機会を設定する。
9	協力して作業をしよう	26.7	○必要なコミュニケーションを取りながら協力して作業することができる。 □協力する際に必要な言葉遣いや所作を理解する。(知識・技能) □協力が必要な場面を判断し、必要な行動やコミュニケーションを取ろうとしている。(思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)		・協力して作業に取り組める場面を随時設定する。 ・適切な言葉遣いや所作ができていのかその都度確認し、必要に応じて助言を行う。
10	ペースを意識して生産性を上げよう	30.5	○ペースを意識しながら、手際よく作業に取り組むことができる。 □作業工程を覚え、目標時間内に作業を終えられるようにする。(知識・技能) □より効率よく作業できる箇所を見つけ、次の機会に反映させようとしている。(思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)		・目標時間を設定し、タイマーで時間を確認しながら作業に取り組めるようにする。 ・根拠を理解できるよう発問を工夫し、考える機会を設定する。
11		24.5			
12	顧客を意識した品質のよい製品作りをしよう	36	○味や見た目、焼き加減等、顧客を意識した品質のよい製品を作ることができる。 □手順どおり正確に作業に取り組み、毎回同じ品質の製品を作る。(知識・技能) □検品・検査を行い、製品の良し悪しを判断する。改善点を提案できる。(思考・判断・表現) □手順書をよく確認しながら丁寧に作業に取り組もうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・各工程ごとに報告する場面を設定し、進捗と次の工程を確認してから作業を進められるようにする。 ・製品の仕上がりについて毎回生徒と一緒にチェックし、製品の正しい質や状態を覚えられるようにする。
1		23.5			
2	新しい製菓に挑戦しよう	22	○顧客アンケートや世間の流行等を基に、現在作っている製品とは異なる原材料配合や製品の製菓に取り組むことができる。 □普段と異なる配合やレシピを基に、積極的に製菓に取り組む。(知識・技能／主体的に学習に取り組む態度) □顧客心理について考え、アンケートやインターネットを活用して、配合を調整したり、作るものを選択したりする。(思考・判断・表現)		・アンケートやICT機器を活用し、作ってみたい焼き菓子を選び、レシピや作り方を確認して試行する。 ・手順表を提示したり、手本を示したりすることで、一人で作業を進められるようにする。
3		32			
備考		・年間をとおして、衛生面に関する指導を行う。			

令和8年度東京都立田園調布特別支援学校年間指導計画

学年・類型・学級・グループ		2.3年、普通学級Ⅱ類型		担当者名	○古川 梨早
教科・領域名		作業学習・食品班			
ね ら い		(1)仕事の手順を理解して、責任をもって取り組むことができる。 (2)共同作業を通して、コミュニケーションの力を育て、円滑に仕事をすることができる。 (3)仕事をとおして達成感や自己有用感を高め、働く喜びを味わう。			
曜日・校時・時間		火曜日・2～7時間目・9:20～15:05 木曜日・2～5時間目・9:20～12:30			
指導場所		食品加工室			
年間授業時数		318.3 時間			
使用教科書		なし			
月	単元(題材)名	指導 時数	○ねらい □主な学習内容(評価の観点)		指導の工夫
4	食品加工の準備・片付けのやり方を覚えよう	30.1	○衛生に基づいた環境整備の方法を知り、実践できるようになる。 □食品加工室の環境整備のやり方を覚える。 (知識・理解／思考・判断・表現) □食品加工作業の流れを把握し、自ら進んで取り組む。 (主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生でペアを組む。上級生が下級生に説明をして手本を見せた後、1つの工程ごとに下級生が作業を行えるようにする。
5	製菓作業(クッキー)のやり方を覚えよう	30.5	○手順書を見ながら、正しい手順で製菓作業を進めることができる。 □示範や視覚教材等を用いて作り方を学習する。(知識・技能) □手順書を確認しながら工程どおりに作ろうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生が対面して作業を行い、下級生は手順書で手順を確認しつつ、上級生の作業を見ながら進められるようにする。
6	製菓作業(ケーキ)のやり方を覚えよう	41.5	○手順書を見ながら、正しい手順で製菓作業を進めることができる。 □示範や視覚教材等を用いて作り方を学習する。(知識・技能) □手順書を確認しながら工程どおりに作ろうとしている。(主体的に学習に取り組む態度)		・上級生と下級生が対面して作業を行い、下級生は手順書で手順を確認しつつ、上級生の作業を見ながら進められるようにする。
7	作業を工夫してみよう	21	○正しい手順の中で、工夫しながら作業を進めることができる。 □作業動線や道具の使い方等、効率のよいやり方を見つける。 (知識・技能／思考・判断・表現) □工夫した方法で作業に取り組もうとしている。 (主体的に学習に取り組む態度)		・タブレット端末の映像から振り返りを行えるようにする。 ・根拠を理解できるよう発問を工夫し、考える機会を設定する。
9	協力して作業をしよう	26.7	○必要なコミュニケーションを取りながら協力して作業することができる。 □協力する際に必要な言葉遣いや所作を理解する。(知識・技能) □協力が必要な場面を判断し、必要な行動やコミュニケーションを取ろうとしている。(思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)		・協力して作業に取り組める場面を随時設定する。 ・適切な言葉遣いや所作ができていのかその都度確認し、必要に応じて助言を行う。
10	ペースを意識して生産性を上げよう	30.5	○ペースを意識しながら、手際よく作業に取り組むことができる。 □作業工程を覚え、目標時間内に作業を終えられるようにする。 (知識・技能) □より効率よく作業できる箇所を見つけ、次の機会に反映させようとしている。(思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)		・目標時間を設定し、タイマーで時間を確認しながら作業に取り組めるようにする。 ・根拠を理解できるよう発問を工夫し、考える機会を設定する。
11		24.5			
12	顧客を意識した品質のよい製品作りをしよう	36	○味や見た目、焼き加減等、顧客を意識した品質のよい製品を作ることができる。 □手順どおり正確に作業に取り組み、毎回同じ品質の製品を作る。 (知識・技能) □検品・検査を行い、製品の良し悪しを判断する。改善点を提案できる。 (思考・判断・表現) □手順書をよく確認しながら丁寧に作業に取り組もうとしている。 (主体的に学習に取り組む態度)		・各工程ごとに報告する場面を設定し、進捗と次の工程を確認してから作業を進められるようにする。 ・製品の仕上がりについて毎回生徒と一緒にチェックし、製品の正しい質や状態を覚えられるようにする。
1		23.5			
2	新しい製菓に挑戦しよう	22	○顧客アンケートや世間の流行等を基に、現在作っている製品とは異なる原材料配合や製品の製菓に取り組むことができる。 □普段と異なる配合やレシピを基に、積極的に製菓に取り組む。 (知識・技能／主体的に学習に取り組む態度) ○顧客心理について考え、アンケートやインターネットを活用して、配合を調整したり、作るものを選択したりする。(思考・判断・表現)		・アンケートやICT機器を活用し、作ってみたい焼き菓子を選び、レシピや作り方を確認して試行する。 ・手順表を提示したり、手本を示したりすることで、一人で作業を進められるようにする。
3		32			
備考		・年間をとおして、衛生面に関する指導を行う。			