

令和年8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	○宮下 強
教科・領域名		作業学習・喫茶班			
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		喫茶:販売実習室(さくらカフェ、校内) 出張カフェ:学校近隣施設			
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	喫茶の開店準備・片付けを覚えよう	30.1	○身だしなみ、開店準備・片付け、接客・厨房業務のやり方を理解する。 □喫茶作業の要点(身だしなみ、開店準備・片付け、接客・厨房業務)の確認と練習を行う。(知識・技能)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
5	適切に身だしなみを整えよう	30.5	○作業に必要な身だしなみを整えることができる。手順どおりに開店・閉店作業ができる。 □身だしなみを適切に整える。手順表を見て準備・片付けに取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
6	接客・ハンドドリップの手順を覚えよう	41.5	○手順書を見ながら接客サービス・厨房業務ができるようになる。 □各種手順書を適切に用いながら接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
7	衛生面を意識して作業しよう	21	○衛生的で安全な接客サービス・厨房業務の進め方を身に付ける。 □器具の洗い方や持ち方、テーブルの片付け方等、衛生面を意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
9	丁寧なお客様対応をしよう	26.7	○各業務において、正しい言葉遣いや挨拶、物の扱い方、動作ができるようになる。 □安全面、丁寧さを意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
10		30.5	□課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
11	効率よくスムーズなお客様対応をしよう	24.5	○各業務において、正しく丁寧な言葉遣いや挨拶、安全な物の扱い方、動作ができるようになる。 □安全面、正確さ、丁寧さ、作業速度を意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
12		36	□課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
1	お客様の期待に応えるおもてなしをしよう	23.5	○ホスピタリティ(おもてなし)について知り、状況に合った応対ができるようになる。 □お客様を意識した接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
2		22	□課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
3	連携・協力してさくらカフェを運営しよう	32	○互いに連携・協力し、ホスピタリティを意識してさくらカフェ運営を行うことができる。 □連携・協力し、これまでの学習・経験を生かした接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・理解／思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)	・責任者を交代で務めるようにし、生徒が主体的に協力し合える環境を設定する。	
備考		・喫茶接客サービス技能検定受験に向けた練習を随時行う。 ・年間を通じて、身だしなみ、挨拶、言葉遣いの指導を行う。 ・さくらカフェ営業、近隣施設への出張カフェ、校内デリバリーを計画的に実施する。			

令和年8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	○宮下 強
教科・領域名		作業学習・喫茶班			
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		喫茶:販売実習室(さくらカフェ、校内) 出張カフェ:学校近隣施設			
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	喫茶の開店準備・片付けを覚えよう	30.1	○身だしなみ、開店準備・片付け、接客・厨房業務の要点を理解する。 □喫茶作業の要点(身だしなみ、開店準備・片付け、接客・厨房業務)の確認と練習を行う。(知識・技能)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
5	適切に身だしなみを整えよう	30.5	○作業に必要な身だしなみを素早く整えることができる。安全・正確に開店・閉店作業ができる。 □身だしなみを適切に整える。手順表を見て準備・片付けに取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
6	接客・ハンドドリップの手順を覚えよう	41.5	○手順書を見ながら正確な接客サービス・厨房業務ができるようになる。 □各種手順書を適切に用いながら接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
7	衛生面を意識して作業しよう	21	○衛生的で安全な接客サービス・厨房業務の進め方を身に付ける。 □器具の洗い方や持ち方、テーブルの片付け方等、衛生面を意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能／思考・判断・表現)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。	
9	正確で丁寧なお客様対応をしよう	26.7	○各業務において、安全・正確で丁寧な言葉遣いや挨拶、物の扱い方、動作ができるようになる。 □安全面、正確さ、丁寧さを意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能) □課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。 ・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
10		30.5			
11	効率よくスムーズなお客様対応をしよう	24.5	○各業務において、安全・正確で丁寧かつスムーズな言葉遣いや挨拶、物の扱い方、動作ができるようになる。 □安全面、正確さ、丁寧さ、作業速度を意識して接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能) □課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。 ・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
12		36			
1	お客様の期待に応えるおもてなしをしよう	23.5	○ホスピタリティ(おもてなし)について理解し、状況に応じた適切な対応ができるようになる。 □お客様をより意識したホスピタリティの高い接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・技能) □課題や改善点について考え、意見を共有する。(思考・判断・表現) □目標や課題を意識して作業を実践しようとしている。(主体的に学習に取り組む態度)	・必要に応じて手本を示す。 ・手順書やワークシートを活用しながら、毎回の作業内でルーティン化することで定着を図る。 ・互いに意見交換する機会を多く設定し、業務に反映できるようにする。	
2		22			
3	連携・協力してさくらカフェを運営しよう	32	○互いに連携・協力し、ホスピタリティの高いさくらカフェ運営を行うことができる。 □連携・協力し、これまでの学習・経験を生かしたホスピタリティの高い接客サービス・厨房業務に取り組む。(知識・理解／思考・判断・表現／主体的に学習に取り組む態度)	・責任者を交代で務めるようにし、生徒が主体的に協力し合える環境を設定する。	
備考		・喫茶接客サービス技能検定受験に向けた練習を随時行う。 ・年間を通じて、身だしなみ、挨拶、言葉遣いの指導を行う。 ・さくらカフェ営業、近隣施設への出張カフェ、校内デリバリーを計画的に実施する。			