

(学年) 第2学年、(教科・科目) 家庭科・フードデザイン

一斉学習

(単元) 調理と献立

(本時のねらい)

- ・ 献立に適した食品の選択と、食品の調理制を踏まえた適切な調理について知る。
- ・ 調理操作の習得に向けて調理動画を視聴し、適切な調理の方法、手順を知る。
- ・ 調理の作業細案を考える。

(ICT活用方法)

調理動画を電子黒板を用いて説明する。

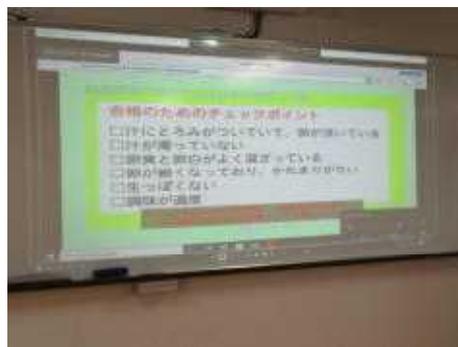
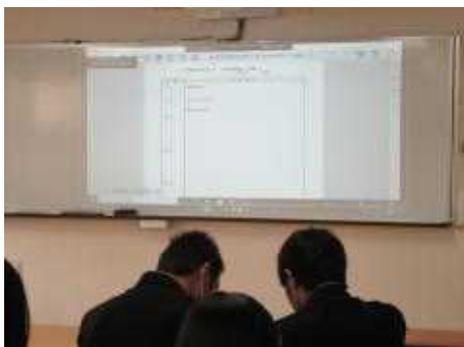
板書時間を短縮でき、説明時間を多くとれる。実際の作業を大きな画面を見ながら説明できるため、理解しやすくなる。注目するところを電子ペンで強調できる。

細案を授業支援クラウドアプリ上で配布し作業することで電子黒板に写しだし共有できるため、さらに個々のものを練り上げることができる。

(本時の展開)

時間	学習活動	指導事項	ICT活用方法
導入 5分	・ 本時の学習内容と目標を知る。	・ 本時の学習内容と目標を示す。	
展開 35分	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 動画を視聴し、方法や切り方、手順を知る。</li> <li>・ 基本的な課題2品の作り方を示し、動画を照らし合わせながら、細案を練る。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 動画を止めながら説明する。</li> <li>・ 細案の書き方を説明する。</li> <li>・ 質問するように促す。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 検定動画を電子黒板に投影し、質問を促し疑問を共有し理解に導く。</li> <li>・ 細案のワークシートを電子黒板に投影し、電子ペンを用いて説明する。</li> </ul>
まとめ 10分	・ 本時のまとめを聞く。	・ 生徒の細案を投影する。どんな作業手順があるのか共有する。	

(授業の様子)



(生徒の反応と課題、改善を要する点)

- ・ワークシートを電子黒板に映し出すことで、黒板より生徒の集中力が高まった。
- ・電子ペンで色分けもでき、理解度が高まった。
- ・資料やワークシートを一部を拡大提示することができるため、理解してもらいやすい。
- ・今後、その他の単元でも、生徒のワークシート等を映し出し発表する機会を多くする。
- ・資料を多く提示し、視覚的に伝えられるようにしたい。