

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部	高等部 職能開発科	学年	1年	学習グループ	A組(10人)	教科等名	職業に関する専門教科(家政)
年間授業時数	186	使用教室	フード室	第2調理室		使用教科書	
曜日・校時 担当教員	月曜日	1校時～6校時	MT	内藤清美	ST	阿部恵津子 堀川香織	
	水曜日	1校時～4校時	MT	瀬戸ちひろ 佐藤恵美	ST	横川真美 阿部恵津子	

ねらい	(1)	販売に関わる業務を覚え実行できるようになる。
	(2)	焼き菓子製造の工程を計量から仕上げまで一人で進めることができ、失敗なく製造できるようになる。
	(3)	卒業後の進路を念頭に入れ、作業に進んで取り組めるようになる。

学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・食品衛生 ・接客 ・集団調理 ・焼き菓子製造 ・パン製造 ・事務作業 ・清掃 	4	27	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション 	<ul style="list-style-type: none"> ・年間の活動内容や服装、準備するものなどを知る。 ・衛生的な調理作業を行うことができる。 ・接客の基本、サービスの心構えを身につける。 ・切り方の基本、様々な切り方ができるようになる。【市民講師】 ・指示に従って、集団で調理ができる。【市民講師】 ・計量から仕上げまで、製造できるようになる。 ・製造工程を知り、数種の菓子・パン製造ができるようになる。 ・簡単なオフィス周辺の事務作業ができるようになる。 ・フード室設備のメンテナンス方法を知り汚れ落としの方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・メモの活用を指導する。 ・マニュアル通りに繰り返し練習することで現場での実践につなげられるようにする。 ・市民講師による指導を受け繰り返し練習することで身に付ける。 ・工程ごとに一つ一つ確認しながら製造する。 ・流れの工程をわかりやすく提示する。 ・学校での活動を自宅でも取り組めるようにする。 ・それぞれの担当を毎時間決め、担当の清掃を行う。手順を図で提示する。
		5	28	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い指導 ・接客の基本、サービス 		
		6	28	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・集団調理 		
		7	4	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・パン製造 ・事務作業(エコバック、箱折り) 		
		9	4	<ul style="list-style-type: none"> ・フード室清掃 		
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> ・就業体験(インターンシップ) 	10	28	<ul style="list-style-type: none"> ・東洋大学、カフェ・ドゥーなど(事務、サービス、清掃など) 	<ul style="list-style-type: none"> ・実社会で、働くことを学び、自分の進路について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習先と連絡を密に、生徒の活動を支える。
		11	28			
3 学期		12	28	<ul style="list-style-type: none"> ・接客の基本、サービス ・食材の切り方 ・集団調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・切り方の基本、様々な切り方ができるようになる。【市民講師】 ・指示に従って、集団で調理ができる。【市民講師】 	<ul style="list-style-type: none"> ・市民講師による指導を受け繰り返し練習することで身に付ける。 ・流れの工程をわかりやすく提示する。
		1	4	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・パン製造 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造工程を知り、数種のパン製造ができるようになる。 ・簡単なオフィス周辺の事務作業ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校での活動を自宅でも取り組めるようにする。
		2	4	<ul style="list-style-type: none"> ・事務作業(エコバック、箱折り) ・フード室清掃 	<ul style="list-style-type: none"> ・フード室設備のメンテナンス方法を知り汚れ落としの方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの担当を毎時間決め、担当の清掃を行う。手順を図で提示する。
		3	3			

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部	高等部 職能開発科	学年	1年	学習グループ	B組(10人)	教科等名	社会
年間授業時数	186	使用教室	フード室	第2調理室	使用教科書	読んで見て楽しむ 世界地図帳 増補改訂版	
曜日・校時 担当教員	月曜日	1校時～6校時	MT	内藤清美	ST	阿部恵津子 堀川香織	
	水曜日	1校時～4校時	MT	瀬戸ちひろ 佐藤恵美	ST	横川真美 阿部恵津子	

ねらい

- (1) 販売に関わる業務を覚え実行できるようになる。
- (2) 焼き菓子製造の工程を計量から仕上げまで一人で進めることができ、失敗なく製造できるようになる。
- (3) 卒業後の進路を念頭に入れ、作業に進んで取り組めるようになる。

学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて
1 学期	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション ・食品衛生 ・接客 ・集団調理 ・焼き菓子製造 ・パン製造 ・事務作業 ・清掃 	4	27	<ul style="list-style-type: none"> ・オリエンテーション 	<ul style="list-style-type: none"> ・年間の活動内容や服装、準備するものなどを知る。 ・衛生的な調理作業を行うことができる。 ・接客の基本、サービスの心構えを身につける。 ・切り方の基本、様々な切り方ができるようになる。【市民講師】 ・指示に従って、集団で調理ができる。【市民講師】 ・計量から仕上げまで、製造できるようになる。 ・製造工程を知り、数種の菓子・パン製造ができるようになる。 ・簡単なオフィス周辺の事務作業ができるようになる。 ・フード室設備のメンテナンス方法を知り汚れ落としの方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・メモの活用を指導する。 ・マニュアル通りに繰り返し練習することで現場での実践につなげられるようにする。 ・市民講師による指導を受け繰り返し練習することで身に付ける。 ・工程ごとに一つ一つ確認しながら製造する。 ・流れの工程をわかりやすく提示する。 ・学校での活動を自宅でも取り組めるようにする。 ・それぞれの担当を毎時間決め、担当の清掃を行う。手順を図で提示する。
		5	28	<ul style="list-style-type: none"> ・手洗い指導 ・接客の基本、サービス 		
		6	28	<ul style="list-style-type: none"> ・食材の切り方 ・集団調理 		
		7	4	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・パン製造 ・事務作業(エコバック、箱折り) 		
		9	4	<ul style="list-style-type: none"> ・フード室清掃 		
2 学期	<ul style="list-style-type: none"> ・就業体験(インターンシップ) 	10	28	<ul style="list-style-type: none"> ・東洋大学、カフェ・ドゥーなど(事務、サービス、清掃など) 	<ul style="list-style-type: none"> ・実社会で、働くことを学び、自分の進路について考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・実習先と連絡を密に、生徒の活動を支える。
		11	28			
3 学期		12	28	<ul style="list-style-type: none"> ・接客の基本、サービス ・食材の切り方 ・集団調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・切り方の基本、様々な切り方ができるようになる。【市民講師】 ・指示に従って、集団で調理ができる。【市民講師】 	<ul style="list-style-type: none"> ・市民講師による指導を受け繰り返し練習することで身に付ける。 ・流れの工程をわかりやすく提示する。
		1	4	<ul style="list-style-type: none"> ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・パン製造 	<ul style="list-style-type: none"> ・製造工程を知り、数種のパン製造ができるようになる。 ・簡単なオフィス周辺の事務作業ができるようになる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・学校での活動を自宅でも取り組めるようにする。
		2	4	<ul style="list-style-type: none"> ・事務作業(エコバック、箱折り) ・フード室清掃 	<ul style="list-style-type: none"> ・フード室設備のメンテナンス方法を知り汚れ落としの方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・それぞれの担当を毎時間決め、担当の清掃を行う。手順を図で提示する。
		3	3			

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部	高等部 職能開発科	学年	2年	学習グループ	家政選択 (10人)	教科等名	職業に関する専門教科(家政)
年間授業時数	400	使用教室	フード室	フード室	フード室	使用教科書	なし
曜日・校時 担当教員	火曜日	1～6校時	MT	内藤 清美	ST	阿部恵津子 佐藤恵美	横川真美 鍵本ひかる 櫻井孝一
	木曜日	1～6校時	MT	内藤 清美	ST	竹脇礼子 横川真美	

- | | | |
|-----|-----|-------------------------------------|
| ねらい | (1) | 衛生・安全に気を付けて作業を行えるようにする。 |
| | (2) | パン・菓子製造での工程理解を進め、製造できるパン・菓子の種類を増やす。 |
| | (3) | 卒業後の進路を念頭に入れ、作業に進んで取り組めるようになる。 |

学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて
1学期	パン製造 焼菓子製造製造 事務作業 清掃 販売 食材購入	4	34	・衛生管理について ・事業所見学 (叙々苑フードファクトリー) ・惣菜製造 ・パン製造	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な調理作業を行うことができる。 ・実際のフードの現場を見学し、衛生面の意識を高め、フードの仕事に興味をもつ。 ・パン製造での工程を知り、自分の担当パンを製造できる。 ・生地づくりから焼成まで、規格にあった製品の製造の工程を知る。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・指示されたどおりに、作業を行うことができる。 ・売上歳入のエクセル入力の方法を知る。 ・フード室設備のメンテナンス方法を知り汚れ落としの方法を知る。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業所向けの衛生マニュアルを活用する。 ・事前に質問事項を考え、メモを活用する。 ・流れの工程をわかりやすく提示し、それぞれのパンの留意点を理解できるようにする。 ・特に生地製造工程での失敗がないよう個別に指導する。 ・材料の特性を理解させる。 ・できる工程ごとに作業を進める。チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・パソコン作業を希望する生徒を中心に個別に指導する。 ・手順を図で提示する。様々な分担当を体験できるように毎回担当箇所を記録する。 ・様々な分担当を体験できるように配慮する。 ・事前に質問事項を考え、メモを活用する。
		5	40	・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・配膳業務		
		6	42	・事務作業 (エコバック、箱折り) (パソコン、印刷作業)		
		7	30	・清掃 ・販売体験		
2学期		9	44	・パン製造 ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造	<ul style="list-style-type: none"> ・パン製造での工程理解を進め、製造できるパンの種類を増やす。 ・確認しながら生地づくりから焼成まで、製品の製造ができる。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・売上歳入のエクセル入力やシールの画像作成などができる。 ・フード室の毎時間の清掃方法を知り、協力しながら進んで取り組むことができる。 ・袋づめや値段つけなど販売の準備の仕方を知る。 ・新鮮かつ適正な価格の食材の選び方を知る。 ・フード室の毎時間の清掃方法を知り、進んで取り組むことができる。 ・販売を通して接客やレジ打ちの方法を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・流れの工程をわかりやすく提示し、それぞれのパンの留意点の理解を促す。 ・材料の特性を理解させる。作業工程ごとに確認する。 ・できる工程ごとに作業を進める。 ・チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・担当生徒に個別に指導する。 ・それぞれ担当の清掃を行う。手順を図で提示する。 ・様々な分担当を体験できるように配慮する。 ・買い物だけでなく旬の食材などにも目を向けられるような発問を行う。
		10	48	・事務作業 (エコバック、箱折り) (パソコン、印刷作業)		
		11	44	・清掃 ・販売体験		
		12	35	・食材購入		
3学期		1	25	・パン製造 ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・事務作業 (エコバック、箱折り)	<ul style="list-style-type: none"> ・製造できるパンの種類を増やす。 ・生地づくりから焼成まで、規格にあった製品の製造ができる。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・一人ですべての作業を最後までエコバックを作ることができる。 ・入力作業やシールの画像作成、印刷等を一人で行うことができる。 ・フード室の毎時間の清掃方法を知り、協力しながら進んで取り組むことができる。 ・レジ打ちの方法に慣れ、袋づめや値段つけなど販売の準備など進んでできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・流れの工程をわかりやすく提示し、それぞれのパンの留意点の理解を促す。 ・特に生地製造工程での失敗がないよう個別に指導する。 ・材料の特性の理解を促す。 ・できる工程ごとに作業を進める。チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・パソコン作業を希望する生徒を中心に個別に指導する。 ・手順を図で提示する。様々な分担当作業を体験できるように毎回担当箇所を記録する。 ・様々な分担当作業を体験できるように配慮する。
		2	33	(パソコン、印刷作業) ・清掃		
		3	25	・販売体験		

令和6年度 東京都立足立特別支援学校 年間指導計画

学部	高等部 職能開発科	学年	3年	学習グループ	家政選択 (8人)	教科等名	職業に関する専門教科(家政)
年間授業時数	406	使用教室	フード室	フード室	使用教科書	なし	
曜日・校時 担当教員	水曜日	1～6校時	MT	内藤清美	ST	竹脇礼子 大宮喜勝	
	金曜日	1～6校時	MT	内藤清美	ST	佐藤恵美 櫻井孝一 堀川香織 鍵本ひかる	

ねらい

- (1) 安全に配慮し、衛生的な作業が行えるようにする
- (2) パン・菓子製造での工程理解を進め、製造できるパン・菓子の種類を増やす
- (3) 卒業後の進路を念頭に入れ、作業に進んで取り組めるようになる

学期	単元名	月	時数	主な学習内容	ねらい	手だて
1 学期	パン製造 焼菓子製造製造 事務作業 清掃 販売 食材購入	4	34	・パン製造 ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造	<ul style="list-style-type: none"> ・衛生的な調理作業を行うことができる。 ・製造工程をレシピを見て、理解することができる。 ・パン製造での工程理解を進め、自分の担当パンを失敗なく仕上げることができる。 ・生地づくりから焼成まで、規格にあった製品の製造ができる。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・指示されたどおりに、作業を行うことができる。 ・売上歳入のエクセル入力の方法を知る。 ・フード室の毎時間の清掃方法を知り、協力しながら進んで取り組むことができる。 ・地域販売や企業での販売をとおして接客やレジ打ちの方法を身につける。 	<ul style="list-style-type: none"> ・事業所向けの衛星マニュアルを活用する。 ・流れの工程をわかりやすく提示し、それぞれのパンの留意点の理解を促す。 ・特に生地製造工程での失敗がないよう個別に指導する。 ・できる工程ごとに作業を進める。チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・特に事務系の生徒を中心に個別に指導する。 ・それぞれ担当の清掃を行う。手順を図で提示する。 ・様々な分担を実習できるように配慮する。
		5	40	・事務作業 (エコバック、箱折り) (パソコン、印刷作業)		
		6	42	・清掃 ・販売		
		7	30			
2 学期	パン製造 焼菓子製造製造 事務作業 清掃 販売 食材購入	9	44	・パン製造 ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造	<ul style="list-style-type: none"> ・パン製造での工程理解を進め、製造できるパンの種類を増やす。 ・生地づくりから焼成まで、規格にあった製品の製造ができる。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・一人ですべての作業を最後までエコバックを作ることができる。 ・売上歳入のエクセル入力やシールの画像作成などができる。 ・フード室の毎時間の清掃方法を知り、協力しながら進んで取り組むことができる。 ・接客やレジ打ちが一人で行える。 	<ul style="list-style-type: none"> ・流れの工程をわかりやすく提示し、それぞれのパンの留意点の理解を促す。 ・特に生地製造工程での失敗がないよう個別に指導する。 ・材料の特性を理解させる。 ・できる工程ごとに作業を進める。チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・特に事務系の生徒を中心に個別に指導する。 ・それぞれ担当の清掃を行う。手順を図で提示する。 ・様々な分担を体験できるように配慮する。 ・買い物だけでなく旬の食材などにも目を向けられるような発問を行う。 ・必要に応じてiPadやICTパソコンを活用し、視覚的にわかりやすく指導する。
		10	48	・事務作業 (エコバック、箱折り) (パソコン、印刷作業)		
		11	44	・清掃 ・販売体験		
		12	35	・食材購入		
3 学期	パン製造 焼菓子製造製造 事務作業 清掃 販売	1	25	・パン製造 ・クッキー生地作り、型抜き、焼成、パウンドケーキ製造 ・事務作業 (エコバック、箱折り)	<ul style="list-style-type: none"> ・パン製造では確認しながら担当パンを一人で完成できる。 ・まちがいがなく工程を進め規格にあった製品の製造ができる。 ・正確かつ、継続して同じ作業を続けられることができる。 ・売上歳入のエクセル入力ができる。 ・フード室の毎時間の清掃を、協力しながら進んで取り組むことができる。 ・袋づめや値段つけなど販売の準備の仕方を協力してできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・確認するポイントを事前に伝え、自ら進んで確認できるようにする。 ・確認するポイントを事前に伝え、自ら進んで確認できるようにする。 ・できる工程ごとに作業を進める。チェック表を使ってできる作業を増やしていく。 ・パソコン作業を希望する生徒を中心に個別に指導する。 ・それぞれ担当の清掃を行う。手順を図で提示する。 ・様々な分担を実習できるように配慮する。
		2	36	(パソコン、印刷作業) ・清掃		
		3	28	・販売体験		