

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 普通科	学年	2年	学習グループ	B (12人)	教科等名	作業学習(カフェサービス・清掃)
年間授業時数		361	使用教室	実習棟カフェ室	清掃室		使用教科書	なし
曜日・校時 担当教員		月曜日	2～6校時	MT	坂本慎二・竹内祐	ST		
		木曜日	2～4校時	MT	坂本慎二・竹内祐	ST		
ねらい	(1)	・お客様や働く仲間と気持ちの良いコミュニケーションをとることができるようになる。						
	(2)	・就労現場に即したルールやマナーを守る態度を身に付ける。接客に関する基礎的な知識、理解を深める。						
	(3)	・作業工程を理解し、自分の分担に責任をもって作業する。						
学期	単元名	月	時数	主な学習		ねらい	指導の工夫	
1 学期	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	4	19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・2年特設作業の説明</li> <li>・1年間の流れについて</li> <li>・接客の基本</li> <li>・資機材の名称の確認</li> <li>・準備、片付けの仕方</li> <li>・清掃のマナーや安全に関し</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・カフェの店員になるためではなく、社会人として気持ちの良いコミュニケーションがとれるようになるための作業学習であることを理解する。</li> <li>・資機材を正しく扱える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・どのようなお店にしたいか、付箋を用いてブレインストーミングで目指すお店のイメージを考える。</li> <li>・手順書を使用し作業の手順を確認する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	5	37	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・指導者が設定した目標を意識して取り組む。</li> <li>・実践練習で作業内容を覚える。</li> <li>・清掃手順を理解し、資機材を正しく使用し作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メモを活用して、互いに課題を確認するように言葉かけする。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・正しい手順を繰り返し行い、効率の良い清掃を理解する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	6	57	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本(言葉づかい)</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・指導者が設定した目標を意識して取り組む。</li> <li>・実践練習で作業内容を覚える。</li> <li>・作業の効率や仕上げを考慮して清掃できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メモを活用して、互いに課題を確認するように言葉かけする。</li> <li>・作業学習を行う上でのルールやマナーを理解する。</li> <li>・できるだけ生徒だけで行えるように手順書を利用する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	7	19	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本(姿勢)</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ケータリングの手順を覚える。</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・グループで協力し、コミュニケーションを取りながら作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作業学習を行う上でのルールやマナーを理解する。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・グループのリーダーが作業内容等を指示できるようにする。</li> </ul>	
2 学期	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	9	24	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・ケータリングの手順を覚える。</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・資機材を正しく扱える。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・手順書を使用し作業の手順を確認する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	10	27	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・一人一つ仕事を担当し、自信をもって取り組めるようになる。</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・清掃手順を理解し、資機材を正しく使用し作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分担表を作成し、誰が何をするのか全員が分かるようにする。</li> <li>・活動の流れを作り、主体的に活動できるようにするまで繰り返す。</li> <li>・正しい手順を繰り返し行い、効率の良い清掃を理解する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	11	75	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・紅茶の入れ方</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・一人一つ仕事を担当し、自信をもって取り組めるようになる。</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・作業の効率や仕上げを考慮して清掃できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分担表を作成し、誰が何をするのか分かるようにする。</li> <li>・活動の流れを作り、主体的に活動できるようにするまで繰り返す。</li> <li>・できるだけ生徒だけで行えるように手順書を利用する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	12	29	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・一人一つ仕事を担当し、自信をもって取り組めるようになる。</li> <li>・グループで協力し、コミュニケーションを取りながら作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・メモを活用して、互いに課題を確認するように言葉かけする。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・グループのリーダーが作業内容等を指示できるようにする。</li> </ul>	
3 学期	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	1	23	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・一人一つ仕事を担当し、自信をもって取り組めるようになる。</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・清掃手順を理解し、資機材を正しく使用し作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動の流れを作り、主体的に活動できるまで繰り返す。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・正しい手順を繰り返し行い、効率の良い清掃を理解する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	2	25	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての仕事をローテーションで経験する。(キッチン、ホール、ケータリング)</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・自分で目標を設定できる。</li> <li>・作業の効率や仕上げを考慮して清掃できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・分担表を作成し、誰が何をするのか分かるようにする。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・できるだけ生徒だけで行えるように手順書を利用する。</li> </ul>	
	カフェ営業学習 清掃作業(教室清掃)	3	26	<ul style="list-style-type: none"> <li>・接客の基本</li> <li>・ケータリングの基本</li> <li>・接客の模範演技にふれる</li> <li>・場所に応じた清掃の練習</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・すべての仕事をローテーションで経験する。(キッチン、ホール、ケータリング)</li> <li>・一定の時間内に準備・片付けができるようになる。</li> <li>・グループで協力し、コミュニケーションを取りながら作業できる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動の流れを作り、主体的に活動できるようにするまで繰り返す。</li> <li>・タブレットPCで接客の様子を撮影し、課題や反省点、良かった点を意識できるようにする。</li> <li>・正しい手順を繰り返し行い、効率の良い清掃を理解する。</li> </ul>	
通年	学年作業 校内実習	通年		<ul style="list-style-type: none"> <li>・教室整備、清掃作業など</li> <li>・軽作業等</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・協力して清掃作業や教室整備を行う。</li> <li>・マナーやルールを理解して作業する。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・手本を示したり、手順を一定にして分かりやすく作業を進める。</li> <li>・視覚教材を用意する。</li> </ul>	

備考：学級を単位とし、「カフェサービス」「清掃」を概ね隔週でローテーションして学習に取り組む。