

平成28年度 中学部 職業基礎シラバス 時数5時間／週

教科等のねらい

- ・ 様々な職業の社会的役割ややりがいを知り、希望する職業への憧れや関心をもつ。
- ・ 職業生活に必要な知識、技能、態度を学び、実習体験を通して働く喜びを味わう。
- ・ 安全や衛生に気を付けながら道具を扱うことができる。

主な指導内容

- 〈共通〉
- ・ 仕事のやりがいと勤労観
 - ・ 製品の流通、会社の役割等
 - ・ 基礎的なビジネスマナー、接客の基礎
 - ・ 農園芸などに必要な知識・技能
- 〈製造業部門の指導〉
- ・ クラフトデザイン、陶芸などに必要な知識・技能
- 〈サービス部門の指導〉
- ・ パソコン操作、調理加工、喫茶サービス、清掃業務などに必要な知識・技能

評価方法

- ・ 評価の4観点（①関心・意欲・態度、②思考・判断・表現、③技能、④知識・理解）を基に観点を設定し、複数の職員による観察から客観的に評価する。
- ・ 単元の終段で実技検査をして達成状況を評価する。

指導計画

【共通】

月	単元名	指導内容（◎重点）	主な学習活動	評価の観点
通 年	「ミーティング」	○活動予定と作業内容及びスケジュールの確認 ○活動に必要な情報の収集と活用	・ 取り組む仕事の種類や活動予定を知り、活動に見通しをもつ。 ・ 取り組む仕事の内容に関する情報をPCなどで収集し、発表する。 ・ 会社名や販売活動等、全体での決定事項に関する選挙をする。	①④ ③④ ①②
4 ～ 5	「農作業」	○農業に関する仕事内容、作物の流通・加工等の理解 ○野菜等の栽培と用具の操作	・ 農業に関する仕事内容ややりがいについて、農家に指導を受けたりPCで情報を収集したりする。 ・ 選んだ野菜の栽培をする。（草取り、耕運、苗植え等）	②④ ③
9 ～ 12	「会社経営」	○地域のお店を調べ、業務の大切な点ややりがいを知る。（マーケティング）	・ 接客サービスに関する業務の調査や見学をする。 ・ 接客サービスのお店を調べたり、見学をしたりして、大切な点ややりがいをインタビューする。	① ④

	「農作業」	○野菜の収穫	・育てた野菜を収穫する。（収穫、選別）	②③
	「居住地職場見学」	○居住地の会社や福祉サービス事業所 ◎働くために大事なこと、大変なこと、嬉しいこと	・見学先の場所、内容、マナーを事前に学習する。 ・当日の動画をもとに担当の教師と振り返りの学習を行う。	④ ①
1 ┆ 2	「社内検定に挑戦」	◎各種職業技能 ○安全、衛生 ○指示理解	・これまで体験した職業技術について、社内検定を設定する。 ・希望職種の検定を選び練習する。 ・各種検定を受検する。	③④
3	「一年間の振り返り」	◎一年間の振り返り ○来年度への目標	・一年間の授業内容を振り返る。 ・売り上げを確認する。 ・次年度の目標を立てる。	①②

※校内実習ではクラフト&陶芸の活動を中心に行う。

【クラフトグループ】

月	単元名	指導内容（◎重点）	主な学習活動	評価の観点
5	「会社経営①」 《クラフト》	○会社や業務の理解 ○分担業務の理解 ○製品作りの基礎	・業務に応じて、役割分担をして計画する。 ・クラフト製品の作成手順を学ぶ。	① ③④
6 ┆ 7	「会社経営②」 《クラフト&陶芸》	○製作作業や販売の大切なことややりがいを知る。（マーケティング） ○製作、販売、事務に関する技能 ○安全、衛生 ○スケジュール管理	・物づくりをしている地域の工房や工場についてどんな物が作られているかPCで調べる。 ・販売、事務部などに分かれて、役職を決めて製作、販売などを計画実施する。 ・マニュアルをもとに各種製品の作成を行う。	② ③④ ③④
9 ┆ 12	「会社経営③」 《クラフト&陶芸》	◎クラフト製作の技能 ○仕事に関する安全、衛生	・マニュアルをもとに各種製品の作成を行う。 ・製品のラッピング、袋詰めを行う。	③④ ③

【サービスグループ】

月	単元名	指導内容（◎重点）	主な学習活動	評価の観点
5	「会社経営 ①」 《パソコン》	○会社や業務の理解 ○分担業務の理解 ◎会社パンフレット ○ソフトの使い方	・業務に応じて、役割分担をして計画する。 ・ローマ字入力、画像の挿入、ペイントの使い方を学ぶ。	① ④
6 ～ 7	「会社経営 ②」 《クリーニング》	○清掃に関する技能 ○作業に関する安全、衛生 ◎清掃技能検定に向けて	・マニュアルに沿って効率良く清掃作業を行う。 ・友達の様子にも注目させ、自己評価と他者評価を行う。フィードバックをしながら学習をする。	③ ①
	《接客サービス》	○業務に関する安全、衛生 ◎接客サービスに必要な技能	・校内カフェを立ち上げ、接客、宣伝、事務などの部署に分かれ、準備・練習を進め実施する。	③④
9 ～ 12	「会社経営 ③」 《接客サービス》 《パソコン》 《調理》	○接客サービスに必要な技能 ○環境レイアウト ○チラシ、ポスター、メニュー、バーコード作成 ◎野菜を使った調理加工と販売 ◎バーコードスキャナを利用した販売活動	・挨拶や姿勢、言葉遣いなど、正しい接客の仕方を学び、ロールプレイで練習する。 ・Word やペイントを使って校内カフェのポスターやメニュー表を作成する。 ・育てた作物を使ってお菓子などを作り、校内カフェで提供する。	①③ ②③ ③④