

沼隈特別支援学校高等部の取組

作業学習食品加工班「チャレンジと自己評価・他者評価で日々改善！」

高等部作業学習食品加工班は、様々な調理技術と接客技術の取得を目指しています。そこで、参考になるのが他者評価です。作っては誰かを招待（チャレンジ）し、3観点（味、見た目、食感）で評価をしていただきます。自己評価と合わせて総合的に評価！ もちろん、接客技術も評価の対象です。

指摘されたことは、どうやったら改善できるのか？日々、グループ内で議論をし、改善策を導き出しています。次の時間には、即、改善です。



他者評価の例

- ・見た目は最高ですが、塩の固まりがあって、しょっぱい所がありました。
- ・味は良いのに、お皿にカスが付いていました。どうでしょうか？
- ・中の肉汁が漏れて、焦げになっているのが残念です。
- ・しっとり感が無く、パサパサですね。
- ・とてもおいしいです。お店に出しても、文句なし。
- ・もごもご言って、何て言ったのか分からなかったです。
- ・元気な挨拶が良かったです。

など

回数を重ねることで、生徒たちに自信が芽生えています。突然の来校者も良いアドバイザーとして、自信を持って御招待です。

生徒たちはメキメキと力を付けています。