

技術・家庭科部会

研究主題 活用力を高める授業の構築

1 主題について

秋田県技術・家庭科研究会において、身に付けた知識や技術を「活用する」ことに着目した研究テーマを設定した。そこで、本研究会でも秋田県技術・家庭科研究会の研究テーマを採用して研究を進めた。

2 今年度の取組

月 日	実践内容	月 日	実践内容
4月11日	第1回総合研究会 研究主題設定・年間計画作成	10月29日	第2回総合研究会 授業研究会（比内中学校）

3 研究内容

(1) 授業研究

- ・期 日 平成25年10月29日（火）
- ・会 場 比内中学校
- ・題材名 調理をしよう
- ・授業者 湊 志保子

① 授業者から

- ・本時は、調理実習の授業であり、2時間続きの後半の部分であった。
- ・生徒については、家庭での調理の体験が少ないと強く感じている。
- ・予定していた授業の時間から大幅にずれてしまった。
- ・野菜の調理の2回目であった。1回目は、野菜スープに挑戦した。
- ・調理のグループ編成については、担任の先生や他教科の先生のアドバイスをもらいながら、グループ編成を行った。
- ・今回のゲストティーチャーは、給食の栄養士であった。役割として、食材の発注や栄養面での説明などを担当してもらった。
- ・生徒の授業の感想は、調理の技能についての感想のみになってしまい、食材についてまでは書くことができなかった。
- ・「比内オムレツ」と題して調理することで、比内には特産物や地場産のものがそろっていることや、自分たちの食生活が潤っていることに気付いてほしかった。
- ・前時の授業では、ビタミンを取り上げて、丁寧に指導を行った。

② 協 議

- ・生徒は、オムレツの完成品のイメージをもっていたか。
→今回は、スパニッシュ風オムレツであった。普通のオムレツでは時間と手間がかかるので、このオムレツにした。生徒には、実物を提示した。
- ・調理実習は準備に時間がかかるものだが、非常に細かく準備されていて感心した。
- ・野菜の特徴について、知識・理解の評価はどのように行うのか。
→学習ノートや学習シートで評価をしている。時間が限られているので、肉料理と魚料理とまとめて評価を行うようにしている。
- ・ゲストティーチャーと生徒とのかかわりについてはどうか。
→給食の時間にかかわりをもっている。地域の食材について紹介してもらった。また、食文化について取り上げて話してもらった。教師ができない面について伝えてもらうようにしている。野菜の学習については、生徒からの質問に答えてもらった。
- ・生徒がとても素直で、一生懸命に調理に取り組む姿を見ることができた。
- ・本時のねらいの達成についてはどうであったか。
→2時間続きの授業でのねらいの達成は、難しいものがあった。食材の学びから調理まで総合して調理操作を行わせたいと考えていた。生徒同士の取組や計画の立案、生徒の主体的な取組などの評価については、座席表や写真などで行っている。
- ・ゲストティーチャーの助言についてはどうであったか。
→授業のねらいを確認し、生徒に話してもらった。特に、前時では非常に詳しく話しても

らった。また、下ごしらえで、生徒の調理操作についても手伝ってもらった。

- ・どのような生徒がA規準，B規準であったか。
→班目標と合わせて、技能についての個人目標を立てていた。感想を書かせるだけでなく、もっと技能についての記述も書かせるべきであったと思う。次回の調理の前に技能について確認し、臨みたいと思う。
- ・学習課題が題材名ではなかったか。
→課題とあるが、実際はめあてとして利用している。
- ・技能の評価はどうであったか。
→切る場面を一人一役として、包丁で切る作業を評価している。焼く作業については、作業時間に余裕があったら行うことにしたが、全員ができず残念であった。班の役割分担があったので、すべては評価できなかった。
- ・1年生の年間指導計画において、食生活と自立の時間が18時間では、厳しくないか。
→計画は、時間を切り詰めたものである。肉や魚料理は、計画1時間、実習2時間、反省1時間の計4時間での計画を立てている。残りの17時間は衣生活の授業を行っている。
- ・郷土料理については、どのように扱っているか。
→学校行事と合わせて、きりたんぼ鍋など、地域の料理を扱っている。
- ・調理実習などのグループ分けは、どのように行っているか。
→きゅうりの切り方で技能レベルを把握し、グループ分けを行っている。また、料理への興味・関心からのグループ分けも行っている。他教科の先生からの助言もある。
- ・ゲストティーチャーの活用についてはどうか。
→専門的な人からの話は、生徒の関心や興味が高まる。小学校では、栄養士が適宜、授業に参加している。安全面でも効果がある。

(2) 指導助言（日沼 良樹 指導主事）

- ・子どもへの指示が短く、かつ、要点も整理されていた。活動時間の提示も生徒にとって活動の目安となっていた。
- ・食材を豊富に用意したり、ICT機器を活用したりするなど、生徒の興味を引きつける手立てが講じられていた。
- ・ゲストティーチャーと事前打合せを入念に行っていたことが、ねらいにせまるかかわりをするにつながっていた。今後も定期的に授業に生かしてほしい。
- ・グループでの協力体制，係分担，男女の協力，グループの目標を達成させようとする生徒の姿が見られた。
- ・本時のねらいに、「調理をすすめることができる」とあるが、今後、「評価規準の作成，評価方法等の工夫改善のための参考資料」を基に、ねらいを吟味する必要がある。
- ・前々時の際のオムレツの完成品の写真があれば、本時の目安となってよかったと思う。生徒も活動しやすかったのではないか。
- ・技能の評価については、観察だけでなく、記録カードなどを基に総合的に評価してほしい。技能は、繰り返すことによって身に付くものである。
- ・外部講師のメリットは、①子どもの興味や関心が高まる。②専門的な知識が身に付く。③少人数での極め細かい指導が可能である。ただし、内容が教師にできることなのか、できないことなのかをしっかりと判断する。打合せでは、ねらいの達成を目指すことを確認する。
- ・子どもの主体的な学びには、学びの必然性が大切である。生徒の内面にある問題意識を引き出して授業をスタートしてほしい。

4 成果と課題

(1) 成果

- ・ゲストティーチャーの活用について詳しく知ることができ、また効果的なグループ編成についても考えることができた。

(2) 課題

- ・ねらいを吟味するとともに、ねらいの達成が図られるように、手立てや展開などを工夫する。



【調理実習での指示の様子】