

授業づくりのQ&A – 技術・家庭科(家庭分野)「実習の指導」編 –

家庭分野の目標を実現するためには、生活を営む上で必要な以下の三つの内容について、理論のみの学習に終わることなく、調理、製作等の実習や観察、調査、実験などの実践的・体験的な活動を通して学習することにより、習得した知識及び技能を生徒自らの生活に生かすことが大切です。

A 家族・家庭生活

- ◇幼児との関わり
 - ・観察
 - ・幼児との触れ合い活動
 - ・関わり方のロールプレイング
- ◇高齢者との関わり
 - ・インタビュー調査
 - ・介助の体験
 - ・専門家による関わり方の助言 など



B 衣食住の生活

- ◇食生活
 - ・食生活調べ
 - ・調理実習
 - ・調理実験
 - ・1日の献立作成
- ◇衣生活
 - ・衣服の適切な選択
 - ・衣服の手入れ
 - ・布を用いた製作
- ◇住生活
 - ・住空間の整え方の検討 など



C 消費生活・環境

- ◇消費者被害
 - ・模擬購入体験
 - ・防止策のロールプレイング など

指導に当たっては、実践的・体験的な活動を中心とし、生徒が学習の中で習得した知識及び技能を生活の場で生かせるよう、生徒の実態を踏まえた具体的な学習活動を設定することが必要です。

その際、生徒の発達の段階や学習のねらいを考慮するとともに、製作、制作、育成、調理等の実習や、観察・実験、見学、調査・研究など、それぞれの特徴を生かした適切な学習活動を設定し、指導の効果を高めるようにしましょう。

ここでは、実践的・体験的な活動の充実を図るためのQ&Aをまとめました。

Q1: 実習の指導で大切なことは何ですか？



A: 実習の指導に当たっては、**安全と衛生**に十分留意しましょう。その内容について、以下に示します。

実習の指導に当たっては、**施設・設備の安全管理に配慮し、学習環境を整備するとともに、火気、用具、材料などの取扱いに注意して事故防止の指導を徹底し、安全と衛生に十分留意するものとする。**

家庭分野においては、**幼児や高齢者と関わるなど校外での学習について、事故の防止策及び事故発生時の対策等を綿密に計画するとともに、相手に対する配慮にも十分留意するものとする。**また、調理実習については、**食物アレルギーにも配慮するものとする。**

中学校学習指導要領(平成29年告示)解説技術・家庭編 p.134 を基に作成(下線は、本研究による)

Q2: 実習を行う際の具体的な留意点を教えてください。



A: 以下の2点について留意しましょう。

1 実習時の安全管理と安全指導

実習時には、各内容に沿った「安全管理」と「安全指導」が必要です。

事前に地域や学校の状況に応じて「実習の安全チェックシート」等を作成し、確認することも考えられます。作成には「実習の安全チェックシートの例」(資料1)を御参照ください。

実習の安全チェックシート – 中学校技術・家庭科(家庭分野) –	
【施設設備】 実習の目的・内容に照らして	<ul style="list-style-type: none"> □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。
【施設設備】 実習の目的・内容に照らして	<ul style="list-style-type: none"> □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。
【施設設備】 実習の目的・内容に照らして	<ul style="list-style-type: none"> □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。
【施設設備】 実習の目的・内容に照らして	<ul style="list-style-type: none"> □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。 □ 実習の目的・内容に照らして、安全管理に留意している。

資料1 実習の安全チェックシートの例

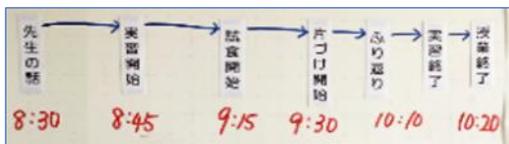
2 全ての生徒が学びやすい学習環境につながる手立て

(1) 題材や本時の見通しをもつための手立て

生徒が学習の目標や内容に見通しをもつことで、主体的に活動に参加することができるようになります。具体的には、手順や時間配分等を写真やイラストで提示したり（資料2）（資料3）、布を用いた製作の際に口頭での説明では伝わりにくい工程の見本を提示したりすることが考えられます。また、製作の手順ごとに1人1台端末で写真や動画、視聴覚教材等を確認できるようにすることで、見通しをもって取り組むことができるようになります（資料4）（資料5）。

調理実習の場合

資料2 調理実習計画表の記入例



資料3 調理実習の流れを時間で示した例

布を用いた製作の場合

※ここでは、トートバッグ製作について示しています。

資料4 見通しをもって製作できるようにしたワークシートの例



資料5 ひもを付ける工程の見本例

(2) 安全への手立てや配慮

実習で使用する用具の安全な使い方は、視覚的に理解できるようにしましょう。その際、包丁の使い方や火力の調整方法などについて写真や動画、視聴覚教材等を活用することも考えられます。また、実習中の約束事については、実習の流れに沿って分かりやすく示した表などを教室や実習室内に提示し、いつでも確認できるようにすると効果的です（資料6）。

調理実習の流れと約束		
時期	流れ	約束
前時	1.計画	調理実習計画表を記入する
実習前日	2.準備	爪を切る、エプロン、マスク、三角巾を準備する ①エプロン、マスク、三角巾を身に付ける ②調理実習計画表を準備する
	3.調理	・刃物は人に向けないようにする ・火の近くに物を置かないようにする ・食材や用具に直接触れるときは、必ず手を洗うようにする ・食器用と調理台用のふきんは、分けて使用するようにする
実習当日	4.片付け	①流しに残菜や水滴を残さないようにする ②ガス栓を閉めるなど、熱源の後しまつを完全に ③調理台の下の棚や調理台の周りの床を掃除する ④片付け後に、教師用調理台の流して、ふきんをよく洗い、洗濯機へ入れる ※ ふきん干し・ゴミ出しは、担当の班が行う
	5.反省・評価	調理実習計画表に今日のMVP、反省・感想・次回に生かすことを記入する

資料6 確認した約束事項を表で示した例