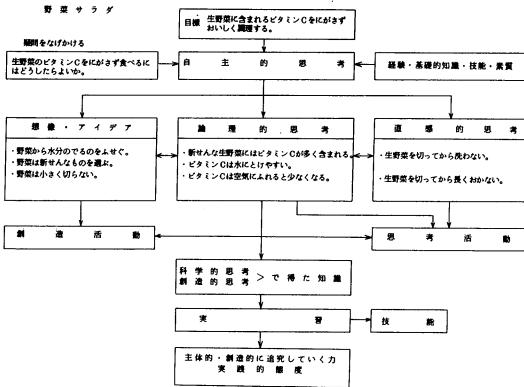


**表 2** 項目 指導 課程  
目標 野菜サラダの作り方(実習の事前指導)  
野菜のビタミンCをにがさずおいしく調理する方法や  
調味は食べる直前がよいことを理解させる。

| 過程      | 学習内容   | 学習活動   | 指導上の留意点   | 準備   |
|---------|--|--|---|--|
| 課題は握る   | 1. 生野菜のビタミンCににがさず調理するにはどうしたらよいか。<br>2. 生野菜の調理上の問題点 | ○発表を中心に問題点をまとめる。<br>(1)ビタミンCは目に見えないからわからにくい。<br>(2)ビタミンCはすぐにとけやすい性質があるから切ってから洗わないとよいと思。<br>(3)洗った後、水をよく切っておき。<br>(4)味をつけておいたらどうなるだろうか。   | ○日常の経験や基礎的知識・技能とともに自由に考えさせ発表させる。<br>○一人一人の問題意識をいたせにつし、問題点をまとめる。   | 野菜サラダの作り方掛図  |
| 学習の見とおし | 3. ビタミンCに関する問題点の実験                                 | ○同じ分量のキャベツを大きいまま洗した水と、線切りにして洗した水について、試薬を用いてビタミンCの流出状態を観察する。<br>○切ったきゅうりの水分のようすを観察する。<br>○切ったままのきゅうり・塩味をつけたきゅうり・きゅうり100gに対して塩0.5g、1.0g、1.5g、2.0g、2.5gで調味したものをそれぞれ作って試食させて、生野菜の塩味はどうがよいか検討させる。 | ○課題を実証的に追求させることによって学習への興味関心を持たせ、課題解決の喜びを得させようとする。<br>○線切りキャベツから水中にビタミンCの流出していることを気づかせ、調理に生かすようにさせる。<br>○きゅうりは切っただけでは水分が多い、塩味つけると放水の多いことに気づかせる。<br>○調理器具、食器類の取り扱いでは衛生に注意させる。 | ○ビーカー(大)、キャベツ<br>○2~6ジクロルフェノール<br>○線切りキャベツ<br>○きゅうり<br>○ローラー<br>○シリンダー<br>○試験管<br>○塩<br>○調味なし<br>○野菜の实物<br>○計量器具<br>○調理器具<br>○塩のとけ具合 |
| 検査      | 4. 野菜サラダの作り方                                       | ○生野菜の扱い方及び味つけと食べる時期の関係についてまとめる。  | ○野菜サラダにどんな食品を組み合わせたら、栄養的な食になるか気づかせる。  |  |
| 証       | 5.まとめ  |  |   |  |
| まとめる    |  |  |   |  |

**表 1** 主体的・創造的な実践意欲を育てる指導過程



**二、学習の評価が適切に行われるよう**  
にする  
目標行動の設定により、その到達度を検討し、教師の指導法の反省・改善の手がかりとしたい。  
前提テスト、事前テスト、授業中のテスト(形成的評価)、事後テスト等の評価問題は、目標行動を分析し、下位目標が決定すれば、それに適合するものを作成することができる。表3は表2の指導の目標行動の分析である。

である。

## 中学校

### (一) 学習活動の類型

#### 技術・家庭科では、本年度の努力点として次の三つをあげている。

一、実践的活動が中核となって学習が展開されるように指導計画を改善する。

二、知る、考える、行うの三つの活動の相互関連を図り、教材を構造的にとらえた指導法をくふうする。

三、施設、設備の改善、充実を図り、安全教育に徹し、事故防止に努める。これら三つは、各学校の実情に即しうべきである。ここでは、実習が学習活動の中心となるので、実習指導と安全管理について配慮すべき事項を述べる。

**表 3** 野菜サラダの作り方の目標行動の分析

|  |
|--|
| 最終目標行動   |
| 野菜の特徴をあげることができ、ビタミンCをにがさず調理する要点がいえる。   |
| 第一次下位目標行動  |
| (1)野菜サラダを作るのに用いられる材料の栄養及び、見分け方がわかる。<br>(2)野菜サラダを作るに必要な材料がいえる。<br>(3)ビタミンCの調理上の性質及び、野菜サラダの調理法の要点がいえる。<br>(4)調理用具の扱い方がわかる。   |
| 第二次下位目標行動(紙面の都合により第一次の(3)に該当するもののみ)  |
| (1)ビタミンCは水にとけやすいことがわかる。<br>(2)ビタミンCは空気によると少なくなることがわかる。<br>(3)きゅうりやキャベツは細く切ってから洗うと、ビタミンCの損失が大きいことがわかる。<br>(4)きゅうり、キャベツに塩味をつけると放水し、しななりすることがわかる。<br>(5)生野菜とフレンチソースは食卓に出す直前にあえるとよいことがわかる。 |

計画的学習  
生徒が、学習に明確な目的意識をもち、具体的な手続きを踏んで、生活に有用なものを作るという考え方に基づいて、計画を立てることが必要である。

目的に即して形状、寸法、材料、構造、加工法、費用などの具体化、実現のためには、計画の立案が重要であることを理解させる。

製作的学習  
製作的活動が主となる領域では生徒の活動が活発になるけれども、やまると興味にまかせて、製品の完成を急ぐ傾向がみられ、学習の進度がふぞろいになる。そのため、計画の段階を尊重し、みずから的能力に応じて効果的な学習が進められるよう指導する。

(二) 整備的学習  
機構、機械要素、機械材料などに関する知識や理論を取り上げる題材と関係なく個別的あるいは体系的に説明するがある。このように指導では、活用される能力とはならないので、具体的な体験をおして指導する必要がある。

**二、学習活動の組織**  
学習活動の形態は個別学習、グループ学習、いつせい学習の三つの型が考えられる。これらの学習活動の組織には、それの特徴があるの