

講座資料や製作を どう生かしているか

(家庭、技術・家庭科講座)

はじめに

家庭科、技術・家庭科は、実践的、体験的な学習を基盤にして、目標にせまる教科の性格を新指導要領では一層明確にされた。

そこで、講座内容も改訂学習指導要領に即応できる題材の研究と、教具の開発を中心取り上げ、各種実験、整備、製作など実習を通して表の内容で研修を進めている。

また、十二名という小人数編成の講座なので、まとまりがよく、受講者相互の理解や協力は極めてよい。

そこで、これらの研修結果が実際の授業にどう生かされているか、研修参加者の事例を紹介する。

◆ 小学校家庭講座

全領域にわたり有意義な研修であったが、「洗たくに関する実験・実習」は、特に興味、関心を持った。「洗たくのしくみ」について研修してみるとすぐに授業に生かさなければならない責任のようなものを感じた。早速、講座テキストを参考にスライドを作成し活用している。

また「被服の実技」も大変参考になつた。研修をいかして実物見本を作り、楽しく授業に生かしている。特に移行期であったので「エプロンの製作」については、すぐに授業に取り入

れることができた。

この講座で研修したことをもとに次

のような研究をし、市教職員研究報告会に出品した。

「エプロンの布の大きさの決め方」

○ 胸当て付きエプロンの布の大きさはどのように決めたらよいか。

○ 型紙のエプロンから、大きさを決める基準となるところはどこか。

○ 型紙を体に当てて調べる。

○ どのくらいの寸法にするか。

○ 型紙を体に当てて調べる。

◆ 中学校技術・家庭講座

昭和五十一年度に研修した鶏卵の調理性は、次年度に教育研究法講座に参

講 座 名	概 要		
	小 学 校 家 庭 講 座 1 次	小 学 校 家 庭 講 座 2 次	中 学 校 技 術・家 庭 講 座
小 学 校 家 庭 講 座 2 次	被服材料に関する教材の標本作成や被服の実技指導及び食品の調理上の性質に関する実験を行ふ。	被服材料に関する実験・実習や被服の実技指導及び鶏卵・いも類を中心とした調理実習を行う。	昭和五十一年度に研修した鶏卵の調理性は、次年度に教育研究法講座に参
中 学 校 技 術・家 庭 講 座	栽培・機械・電気機器を中心に研修を行う。栽培では土壤実験と鉢栽培、機械ではガソリン機関の分解と整備、電気は增幅機器の設計と製作を行う。	栽培・機械・電気機器を中心に研修を行う。栽培では土壤実験と鉢栽培、機械ではガソリン機関の分解と整備、電気は增幅機器の設計と製作を行う。	研修の中から学んだ「研修の重要性」
2 次 男 子	木材加工Ⅰ、電気Ⅱの教具の製作等を中心に研修を行う。木材加工では題材の研究と木材の理学的性質、電気では水流、平滑波形の観察装置の製作を行う。	木材加工Ⅰ、電気Ⅱを中心に行う。被服では、スマックの指導計画やスマックの製作(部分縫い)を行う。電気は、電気の基礎知識や教具の製作を行う。	(以下略)
2 次 女 子	被服Ⅰと電気Ⅰを中心に行う。被服では、スマックの指導計画やスマックの製作(部分縫い)を行う。電気は、電気の基礎知識や教具の製作を行う。	被服Ⅰと電気Ⅰを中心に行う。被服では、スマックの指導計画やスマックの製作(部分縫い)を行う。電気は、電気の基礎知識や教具の製作を行う。	(福島市立笛谷小学校教諭)
高 等 学 校 家 庭 講 座 食 物 2 次	食物Ⅱと木材加工Ⅰ及び住居を中心に行う。食物では、獸肉の調理上の性質に関する実験・実習をし、木材加工では、設計・製作等における基礎実験を行う。	食物Ⅱと木材加工Ⅰ及び住居を中心に行う。食物では、獸肉の調理上の性質に関する実験・実習をし、木材加工では、設計・製作等における基礎実験を行う。	佐藤 光枝
高 等 学 校 家 庭 講 座 被 服 2 次	魚肉や牛乳の鮮度鑑別、鶏卵の調理性・食品の組織学的研究・たんぱく質・色素の結合等について研修する。	魚肉や牛乳の鮮度鑑別、鶏卵の調理性・食品の組織学的研究・たんぱく質・色素の結合等について研修する。	等々。
産業教育実習担当教員講座	日本料理の基本的調理操作及び名称と実技・中国料理の家庭献立と実習・西洋料理の歐鳥肉料理を行う。	日本料理の基本的調理操作及び名称と実技・中国料理の家庭献立と実習・西洋料理の欧鳥肉料理を行う。	