

家庭、技術・家庭講座

研修の成果が授業にどう生かされているか

はじめに

「内容」の要望が大半を占めていたことから、題材の研究など、研修者の希望を十分とり入れた左表のような内容で研修を進めてきた。

学習指導要領が完全に実施されたことから、これを機会に、講座内容の見直しを行い改訂の趣旨が十分に生かされるよう内容の充実を図りたいと考えている。

そこで見直しの資料にするため昨年度、県内の公立中学校を対象に、本講座の研修に関するアンケート調査を実施した。その結果「授業に直接役にた

つ内容」の要望が大半を占めていたことから、題材の研究など、研修者の希望を十分とり入れた左表のような内容で研修を進めてきた。

また、少人数編成の講座なので、受講者相互の理解や協力は極めてよく、なごやかな風景がみられるのも本講座の特色といえる。

それで、これらの研修結果が日々の授業にどのように生かされ、授業の改善に役立たせているか、研修参加者の事例を紹介する。

◆ 小学校家庭講座

○高等学校家庭講座 (被服)	○高等学校家庭講座 (食物)	○中学校技術・家庭講座 (男子) (2次)	○中学校技術・家庭講座 (女子) (2次)	○小学校家庭講座			講座名	概要
				期後	期前	期後		
2次	2次	電気、木材加工、栽培領域の題材研究と教材の製作を中心とした講座を行う。特に電気では増幅器の設計と製作、栽培では土壤の物理的化学的性質、木材加工では題材の検討と製作を行う。	被服材料の通気性・吸水性に関する実験や第6学年の被服実技指導及び鶏卵・でん粉類を中心とした調理実習を行う。	○小学校家庭講座	1次	○小学校家庭講座	○中学校技術・家庭講座	○中学校技術・家庭講座
ニットの縫製に関する実験・着衣基体に関する研究や被服材料の透湿性・通気性の測定を行う。	たんぱく質を色素の結合・食品の組織に関する研究や日本料理の基礎的調理操作及び名称と実技について研究する。	技術・家庭科学指導計画とその展開及び学習指導上の諸問題について講義・協議を行う。実技はスマックの製作（部分縫い）及び被服材料の性能に関する実験を行う。	電気に関する基礎知識や電気の実験器具の製作を行う。食物では、鶏鳥肉の調理上の性質及びひき肉を用いた調理や日常食品の鑑別について研修する。	期後	期前	期後	期前	期後

実験、実習による研修で大変わかりやすく、目や体験を通してはつきりわかることがどんなに楽しいものであることを、児童の気持ちで味わった研修であった。