

教科別研修講座報告

平成 30 年 8 月 6 日 (月)

C501 小学校家庭科研修講座

「考える力を育てる」小学校食生活の授業づくり

講師 帝京大学教授 勝田 映子氏



〈内容の詳細〉

1 小学校家庭科で育む学力について (講義)

・小学校家庭科の改訂の内容

新学習指導要領の特徴は資質・能力ベースの学びづくり。

・主体的・対話的で深い学びとは？

主体的・対話的で深い学びに必要なものは、「わくわく」「なるほど!」「だったら…」

これから重視していくべきものは、「聞く力・態度」「共感」

・授業改善をどう進めるか

主体的に「考える」ためには、『おや?』と『わくわく』が必要。能動的に「考える」ためには『自分事』が必要。主体的・対話的に「考える」ためには学びを『個に戻すこと』が必要

2 調理実習の工夫と調理の基本 (実習)

小学校の調理実習のキーワードは「中まで火を通すこと」

青菜のおひたし、ご飯とみそ汁、粉ふきいもづくり。失敗しない皮むきの方法などを学ぶ。

3 食生活の授業づくり (講義・グループ演習)

・考える調理実習のすすめ

条件を設定→おやっと思わせる→よく観察→「自分事」にする。〈ex〉卵はどこから固まっていく？

・パフォーマンス課題をグループで考える

各グループで本質的な問いを1つ選び、パフォーマンス課題を設定しどのような授業にしていくなか話し合いまとめる。発表後、講師の先生からのご助言



〈受講者の声〉

・新学習指導要領になり家庭科でどのようにするとよいか考えるヒントをたくさんもらいました。「よりよい答えを選び出す」家庭科の授業をつくるために子どもにどこまで考えさせるかが大切なことが分かりました。家庭科はもちろんアクティブラーニングの考え方についてもずっと理解できました。

・本当にいろいろな角度から家庭科について説明してくださったので、すごく楽しい時間でした。学ぶというのは、新しい視点を手に入れることだと実感しました。課題づくりのポイントなど新たな視点をたくさん教えていただけたので、学習者としての学ぶ楽しさを思い出せました。自分の授業にも生かしていきたいです。

・皮むき、ご飯に対する塩加減、ほうれんそうのゆがく時間を比較させて考えさせること、だしの比較等、児童に体験させたいと思うことがたくさんありました。