

問題解決的な学習の過程で 学びと評価をつなげる



ポイント① 小学校家庭科とのつながりを大切にする

家庭分野の学習は、小学校家庭科で身に付けた基礎的・基本的な「知識及び技能」等を基盤として適切な題材を設定し、小学校の学習内容との関連を図り、総合的に展開できるよう配慮が必要です。その中で、生徒がどのような資質・能力を身に付けてきたのか確認するとともに、個々の習得状況を確認し、必要に応じて指導方法や教材・教具を工夫し、必要な「知識及び技能」等を中学校卒業時まで身に付けられるようにします。

また、他題材で身に付けた資質・能力を活用するなど、他題材や他教科等とのつながりも大切にします。



輪切りは小学校で何回かやったから大丈夫!

ポイント② 「題材全体を貫く課題」を設定する

「思考・判断・表現」の評価については、家庭分野の目標の(2)に示されている学習過程に沿って、「課題を解決する力」が身に付いているのかを評価します。題材の始めに、生徒の生活経験や小学校での学び、調査等から「題材全体を貫く課題」を生徒の言葉で設定できるようにします。そして、様々な解決策を構想し、実践を評価、改善し、考察したことを論理的に表現できるようにします。

「主体的に学習に取り組む態度」の観点における評価では、生徒が設定した課題の解決に主体的に取り組んだり、実践を振り返って改善したりしているか、ポートフォリオ等から評価します。

題材を貫く課題

目指せ!賢い消費者!

自分の課題

本当に必要なものを損をせずに買えるようになる。

課題設定の理由: 今までに今まで必要ではない物を買ってしまったということがあったから。

【 3年・題材名 目指そう賢い消費者 】

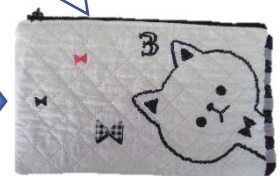
ポイント③ ICTを活用して、より充実した評価を実現する

生徒は学習過程の中でICTを活用することにより、可視化したものを相互評価や自己評価の根拠として活用することができます。例えば、課題解決に向けた実践活動の場面では、撮影した写真や動画により各自の技能や考えを可視化し、技能の習得状況の確認や自己評価・改善に生かすことができます。実践活動の評価・改善の場面では、自分の実習等の様子を可視化し、自己評価・改善に生かすことができます。教師はこれらを活用したり、コンピュータやデジタルカメラ等を用いて生徒の作品や製作物を記録・集積したりして、学習活動の過程や成果などの記録やポートフォリオによる評価をすることができます。

小学校で製作した袋



小物が収納できるポーチにアップサイクル!



【 2年・題材名 アップサイクルをしよう 】

2 学年

「調理の基礎」



B (3) 日常食の調理と地域の食文化

技術・家庭科（家庭分野）実践事例

調理操作について課題を設定し、課題を解決する過程で必要な資質・能力を身に付け、調理実習の題材につなぎ、活用できるようにする。

題材の評価規準

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
<ul style="list-style-type: none"> 食品や調理用具等の安全と衛生に留意した管理について理解しているとともに、適切にできる。 加熱調理の調理操作について理解しているとともに、適切にできる。 	<p>日常の調理における調理操作について問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践した結果を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。</p>	<p>よりよい生活の実現に向けて、日常食の調理について課題の解決に主体的に取り組んだり振り返って改善したりして、生活を工夫し創造し実践しようとしている。</p>

学習過程と主な学習活動

ポイント ①

小学校で学んだ技能を、身に付けたと判断した理由とともに把握し、まだ十分身に付いていないものを全体で解決する課題や個人で解決する課題につなげられるようにする。

小学校や家庭での調理操作を振り返って

自分がやったことがあるもの、できるもの	やったことがないもの、苦手なもの
ゆでる、切る、むく、量る、焼く、蒸す、洗う、みやす、つぶす、わる、まぜる、こねる	いためる、煮す、味付け
…その理由 自かかしてやて成功できた調理だから	…その理由 やれ回数少ないから少しはできないから

題材全体を貫く課題

ポイント ②

「食事を豊かにおいしくする適切な調理方法とは？」

生徒の解決したい課題や「見方・考え方」（本題材では、健康・快適・安全）を言葉として位置付けたり生徒に投げかけたりして「見方・考え方」からアプローチしていく方向性を示す。

家庭分野では、「見方・考え方」が課題と直結し解決する目的となる場合と、課題に対して様々な「見方・考え方」が表出してくる場合が考えられる。

①生活の課題発見	小学校の調理実習や日常生活を振り返り調理操作について課題を設定する
②解決方法の検討と計画	<ul style="list-style-type: none"> 調理室の使い方を確認する 調理器具の使い方を確認する 色々な切り方（包丁を使った実技）
③課題解決に向けた実践活動	「焼く」「蒸す」「煮る」の加熱方法による比較実験
④実践活動の評価・改善	調理実習に向けて、調理操作の工夫についてまとめる
家庭・地域での実践	※調理実習の題材へ

指導改善のポイント

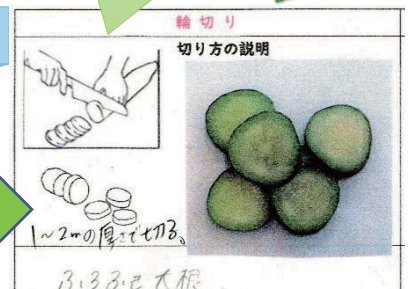
ポイント ① 実習等をすることで技能の習得状況を確認できる。

ポイント ③ ICTを活用し撮影した動画等により、生徒は各自の技能や考えを可視化し、技能の習得状況の把握や自己評価・改善に生かすことができる。また、動画等に残すことで教師は「指導に生かす評価」として活用し、「記録に残す評価」につなげるようにする。

自分の言葉で方法を記入し、写真を貼ることで、「切り方」の語彙の意味を実感を伴って理解させることができる。

チェック

本題材では「指導に生かす評価」のみで、「記録に残す評価」は調理実習の題材で行う。



実践事例の詳細は右のQRコードから

