

食 品 科

報告者：須江 敏光

1 課 題

食品科の生徒は、食品学全般について高い興味関心、学習意欲を持っており、多くの生徒が食品に関係する大学、短期大学や専門学校への進学を希望している。しかし、製造実習などは積極的に取り組むものの、製造原理や理化学的メカニズムについての知識が十分ではなく、理論と実技が合致していない傾向がみられる。そのため、製造実習に合わせて基礎知識が身につくように、関連付けながら授業計画を立て、実践していく必要がある。

2 目 標

食品学は、普段口にしてる食品の製造と栄養などの効果、他に保存管理するための衛生知識など、様々な知識、技術を総合的に学習することにある。1年次では、食品に関する基本的知識を習得し、同時に実験・実習の体験学習を行うことで、基本的な力を身につけさせることを目標とする。この学習を通して、自ら問題提議、課題設定する力をつけ、3年次の課題研究への取り組みに繋げていきたい。単に知識の蓄積や製造体験にとどまらず、生徒が自分の力で実施できるプロジェクト学習にすることを目標とする。

3 具体的方策

- (1) 1年次の食品製造ではワークシートを活用し、重要語句を反復して覚えさせる。また、語句の意味についても調べさせ、内容の理解を深めるように指導する。ワークシートは、内容や構成を工夫して、単に語句の暗記にとどまらないようにする。
- (2) 製造実習において、(1)で学習した内容に沿って授業を進め、理論と実技が一致するように確認しながら理解を促す。製造工程と関連づけて実習、講義の2段階で知識定着を図る。
- (3) ワークシートを用いて学習した実験・実習に関する課題を出し、グループワークを通して生徒自身の意見を引き出してまとめさせ、理解を深めさせる。教員指導の時間を減らし、生徒が能動的に取り組めるようにする。

4 結 果

実習と講義を関連づけたワークシートを用いることで、単に語句の暗記にとどまらず、実習の製造工程における理論を理解させることができた。また、グループワークでは、課題の解答を生徒同士で話し合い、他者の意見に触れることにより、自身の論理的な考えを導き出すきっかけとなった。

5 次年度に向けての課題

生徒は、授業への取り組みは積極的に参加し、ワークシートの課題にもしっかりと取り組んでいたが、考査ではその成果が見られなかった。一度学習した内容は、何度も繰り返さないと、知識としての定着が図れず、限られた授業時間内でいかに生徒の理解度を高められるかが課題となっている。また、グループワークでは、コミュニケーションをとることを苦手とする生徒もおり、そういった生徒が取り組みやすい方法を見出さなければならない。