

家庭科教員養成教育のための大学授業における 専門補助員による支援と成果

Results of the Support in the Home Economics Teacher Training
by Placement of Assistant Specialists

鈴木 佐代 Sayo SUZUKI	沖田 卓雄 Takuo OKITA	秋永 優子 Yuko AKINAGA
阿曾沼 樹 Miki ASONUMA	甲斐 純子 Sumiko KAI	貴志 倫子 Noriko KISHI
長山 芳子 Yoshiko NAGAYAMA	堀 雅子 Masako HORI	高橋 久美子 Kumiko TAKAHASHI

福岡教育大学教育学部

(平成22年9月30日受理)

Assistant specialists were introduced into university classes, in order to develop home economics teachers who have practical skills and the ability to develop teaching materials for fostering “zest for living (IKIRUCHIKARA)” in pupil. This report shows the results obtained by the support of assistant specialists.

In this study, the following three subjects were taken up: “Housing Studies”, “Experiment and Practice of Food Science”, and “Practice for Eating Habits.” The study confirmed that the support provided students and professors with various results. For example, the support in individual tutoring in experiment and practice, the review and correction of reports submitted by students, and the preparation of teaching materials by students helped students study and understand the subjects in depth and firm up study contents. It may also be safe to state that the placement of assistant specialists contributed to the preparation of materials, such as those for university classes and orientation for Teaching Assistant, which may be utilized in classes in subsequent years.

Keywords: 家庭科 home economics, 教員養成 teacher training, 大学授業 university classes, 専門補助員 assistant specialists, 成果 results

1. はじめに

著者らは、児童生徒の「生きる力」をはぐくむことを目的とし、実践力と教材開発能力を備えた家庭科教員を養成するために、平成21年度、文部科学省特別教育研究経費を得て、大学生に対してより効果的な指導を行う「教育改革」に取り組んだ。高い資質・能力を備える小・中・高等学校家庭科

担当教員として育つために、まず、学生自身が「生きる力」の基礎となる「生活の自立」を築くこともめざした。その一貫として、「大学授業支援専門補助員」(以下、専門補助員)を配置して、授業内容・実施方法の改善や教材開発等に取り組んだ。

専門補助員の配置により、小・中・高等学校に

おける家庭科教育現場の状況と、小・中・高校生の生活状況および彼らに対する指導のあり方についての情報提供を受けることができると考えられる。そのため、理解を深め、よい指導法を検討・提案し、学生にとっての学習内容を深めるとともに、学校現場の状況も勘案したものにするために有効であるとの予測のもとに、行った。

前報¹⁾において、専門補助員は、日常の授業等を通して直接学生に関わり、学生への助言を行うことにより、従来のT. A. や実地指導講師にはない新たな役割を果たす可能性が示された。教材作成においても、他に代えられない役割が期待できることが認められた。

これらの専門補助員との協働の実践を踏まえ、本報では、3つの科目を取り上げ、大学授業に専門補助員を配置することによって得られた成果を明らかにした。その中で、前報で述べた「大学授業支援専門補助員が担うことの期待される役割」に関し、支援を得たことによる効果についても検討した。

なお、次報²⁾において、5つの科目を取り上げ、開発した教材とその活用について詳述する。

2. 大学授業への専門補助員の配置

2. 1 専門補助員の雇用

専門補助員は、文部科学省平成21年度特別教育研究経費の人件費によって雇用した。採用に当たっては、本学の人事課を通じた公募により、非常勤職員として、授業科目ごとに選考した。

2. 2 専門補助員の資格等

専門補助員は、家庭科の多岐にわたる専門領域の大学での授業において、教員養成課程としての授業プログラムの改善や教材作成等を進めていくことを目的として、担当の専任教員と協働するものである。中学・高校の家庭科教育現場での実践を有する人が担当できる職務である。例えば、学生の家庭科学習指導案や家庭科教材作成の際の実践者の視点からの支援、模擬授業に対する家庭科実践者の視点からの支援のほか、レポート等の教育的視点からの点検、分析、整理などは、前述した資格と経験を有することにより行いうる役割である。

専門補助員は、第1報に記したように、担当する家庭科の内容に対する専門性等を基準とし、下記の職務内容が担当できることを重視した。

・学生の家庭科学習指導案や家庭科教材作成の支援

・授業支援・学生の技術支援
・授業課題やレポート、資料等の点検、分類、分析、整理

2. 3 専門補助員配置授業

専門補助員を配置した授業は、ほぼすべての領域にわたっており、平成21年度前期に3科目、後期に8科目であった。科目名と対象クラスを表1に示す。

3. 専門補助員による支援と成果

3. 1 「住居学」(鈴木佐代担当)

(1) 専門補助員による授業支援の内容

本学の「住居学」の授業は、講義と実習を融合した科目で、より体験的に住居・住生活に関する知識と技術を学習することを意図している。よって実習の授業では、家族の住要求に応じた住まいや住まい方の構想、住環境の実測、高齢者擬似体験などの課題を行っている。

専門補助員には、上記の実習の効果をより高めることを期待して、初等教育教員養成課程家庭選修の学生を対象とした「住居学」の授業に参加してもらった。2名の専門補助員には、それぞれの勤務希望時間や経験を考慮し、次のような支援をしてもらった。

「住居学」の授業時間に合わせて勤務することが可能であった専門補助員Aには、

- ・演習中、実験中における受講生の状況把握とアドバイス
- ・設計製図における個別指導の補助
- ・翌年度以降に使える大学授業用資料の作成補助
- ・小学校の家庭科住居分野に応用できる演習や実

表1. 専門補助員配置授業科目等一覧

開講期	授業科目名等	対象クラス
前期	被服実技特別講座	希望学生
	被服学	2 中家・2 人環
	食物学実験実習	3 初家
後期	家庭科授業論	3 中家
	基礎実習	2 初家
	家庭科教育研究B	2 中家
	家庭工学	1 初家・1 中家
	被服管理学	3 中家・3 人環
	実践食生活	1 初家・2 中家・2 人環
	住居学	1 初家・2 初家
小専家庭	3 初等	

験の模索

に従事してもらい、

一方、授業時間に合わせて勤務することができなかった専門補助員Bには、

- ・住居模型の見本製作
- ・レポートの添削や作品整理の補助

を依頼した。

専門補助員の支援が得られた平成21年度は、ちょうどカリキュラム変更年度にあたり、「住居学」の授業は、1年生と2年生の合併授業となった。そのため受講者数が通常の2倍の46名となり、学習環境の悪化（過密な実習環境、教材や実験器具の不足など）や個別指導の不足等が懸念された。しかし専門補助員の補助が得られたため、1年生と2年生を2つの教室に分けて演習や実験、設計製図を行うことができ、実習中の受講生の状況把握やより丁寧な個別指導が可能となった。

またレポートの添削においても、家庭科住居領域の専門的知識を有する専門補助員の支援により、より効果的で迅速なレポート添削が可能となり、添削結果をより早く学生にフィードバックすることができたと言える。

さらに模型製作技術をもった専門補助員の支援が得られたことにより、教科書に合わせた住居模型見本を作ることができた（図1）。住居模型の製作はかなりの時間を要するため大学教員による自作は難しく、これまで見送られてきた。来年度以降の大学授業での活用が期待できる。

（2）専門補助員との協働による教材開発の試み

上記のように初等家庭選修クラスの「住居学」授業では、専門補助員からさまざまな支援を得た。その中から小学校の家庭科住居領域に応用できる

実習として、「快適な住み方を工夫しよう（生活と湿度）—エビぞり湿度計の製作と観測」を検討し、大学授業で実践した結果について報告する。

1) 実習の概要

小学校家庭科では、快適な住まい方を工夫できること、すなわち室内の温度や湿度、空気の流れを調節することの大切さを理解し実践できるように指導することになっている。室内の快適さ、とくに暑さ・寒さの感じ方は、温度が大きな要因となっているが、湿度が高ければ気温よりも蒸し暑く感じ、湿度が低ければ涼しく感じるように湿度の影響も大きい。さらに湿度が高いとカビ・ダニの繁殖、結露発生の原因となり、一方、湿度が低いとのが乾燥し、ウィルスや細菌の防御機能が低下する。このように湿度が室内環境の快適さや健康に及ぼす影響は大きい。しかし、住まいのなかの湿度がどのくらいであるか、適切な湿度とは何パーセントくらいなのかを知っている学生は少なく、また一般家庭においても温度計はあっても湿度計はないというのが実状であろう。

そこで専門補助員との協働により、①湿度に興味をもたせる、②湿度計がなくても湿度の高低を知ることができる、③製作や観察が楽しい実習を検討した³⁾。専門補助員には、授業用プリントの作成（図2）や「エビぞり湿度計」の製作指導をしてもらった。

この実習で用いた「エビぞり湿度計」とは、吸湿性の異なる2種類の材料（ここではOHPシートとセロハンテープ）で作ったテープの伸縮の度合いにより、視覚的に湿度の高低を知る簡易な湿度感知装置のことである。正確な湿度はわからないが乾燥するとクルクルと縮むので、そのクルクル度合い（半径）を測ることにより湿度の高低や変動を視覚的に見ることができる。

実習の流れは以下の通りである。

エビぞり湿度計の製作と観測の流れ

（前準備）温湿度計を用いた温度・湿度の実測

「エビぞり湿度計」による測定を行う前に温湿度計を使って屋外や教室内の温度・湿度を実測し、冬季の屋外の温湿度、スチーム暖房のきいた室内の温湿度がどの位であることを理解させた。またその温湿度を自分がどう感じるか（快適か不快か）を体感させた。

（実習）「エビぞり湿度計」を用いた湿度の観測

①OHPシートと水で濡らしたセロハンテープを貼り合わせて「エビぞり湿度計」を製作する。

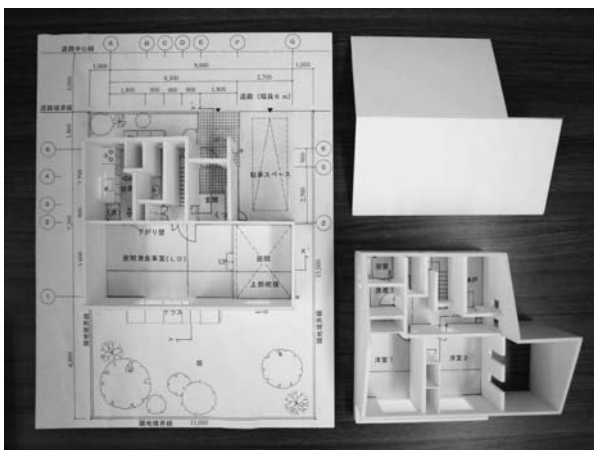


図1 住居模型見本の例

- ②製作した「エビぞり湿度計」を自宅に持ち帰って、さまざまな場所に置き、測定日時、天気、場所、冷暖房の種類、「エビぞり湿度計」の半径を記録する。湿度計、湿度計があれば温湿度も合わせて記録する。
- ③観測結果と考察をプリントに記入する。

2) 受講生の感想

「エビぞり湿度計」の製作や観測について、受講生から次のような意見・感想が得られた（授業用プリントの考察から）。

・「エビぞり湿度計」の製作について

身近で格安な材料で作れ、しかも製作が簡単である点に高い評価が得られた。製作が難しかったという回答は皆無であった。

・観測について

ほとんどの学生は、設置場所や時間、天候によって「エビぞり湿度計」が伸縮する様子を観測できていた。「エビぞり湿度計」が伸縮しなかったという学生は4名のみであった。

・教材として適切か

簡単に製作でき観測方法がわかりやすいので良い教材である、温湿度計を使った授業と合わせて温度と湿度の関係をを知ることができる、といった意見が得られた。

・実習に対する興味、関心

セロハンテープとOHPシートでつくったテープが湿度によって伸び縮みし、視覚的に湿り気具合(あるいは乾燥の程度)を見ることができるという意外性から、「おもしろかった」「驚いた」という感想が多くあった。

・実習の問題点および改善案

「エビぞり湿度計」は、その伸縮具合から湿度

の時間変動や場所による違いを知ることができるが、正確な数値を読み取ることができないため実測値を知りたいという要望があった。したがって「エビぞり湿度計」を使った実験では、湿度計による実測も同時に行うことが望ましいと言える。また記録用紙の「エビぞり湿度計」のクルクル度合いを測る円(エビぞりゲージ)は、半径5センチまでしか作っていなかったため、5センチ以上伸びたときに測定不可能となった。幅広い湿度に対応できるように、エビぞりゲージの半径をもっと大きくしておく必要がある。

以上のように、専門補助員と共働で考案・実践した「快適な住み方を工夫しよう(生活と湿度)ーエビぞり湿度計の製作と観測」の実習は、将来小学校教員となる受講生から、家庭や学校で簡単に入手できる材料である、製作・観測が容易で楽しいという評価が得られた。今後は、小学校家庭科の授業で実践できる実習として改善を進めていきたい。また測定機器がなくても身近な材料で湿度の観測ができるこの実習は、学生の教材を考案する意欲や能力の育成に少なからず役立ったと言える。これらの成果は、家庭科授業経験と専門的知識を有する専門補助員の貢献によるところが大きく、教員養成教育において専門補助員との協働は有効であったと言える。

3. 2 「食物学実験実習」(沖田卓雄担当)

「食物学実験実習」では、専門補助員は、主として教材作成の補助、作成教材の準備、実験器具の整備等に携わった。

「食物学実験実習」は、実験を中心として構成している。当該年度は、新学習指導要領の策定を受け、新規に加えられた部分を題材に、学校現場での授業のための実験教材の製作を行った。

学校教育の現場の状況を把握した専門補助員が関わることによって、実際の授業に対するイメージをより明確にしながら学生が取り組み、学校現場の状況、児童、生徒の状況を踏まえたものとするにつなげた。得られた実験教材は、翌年度以降の授業において、モデルとして提示しうるものとなった。

授業の最終回に、学生が、実験ごとに結果や考察をまとめて発表する。そのための準備の段階においても、有効な役割が果たされた。専門補助員の助言は、より実践事例に即した形でなされた。これは、受講する学生自身の学びとなるとともに、授業者にとっても翌年度以降の学生への指導において生かすことのできるものとなった。

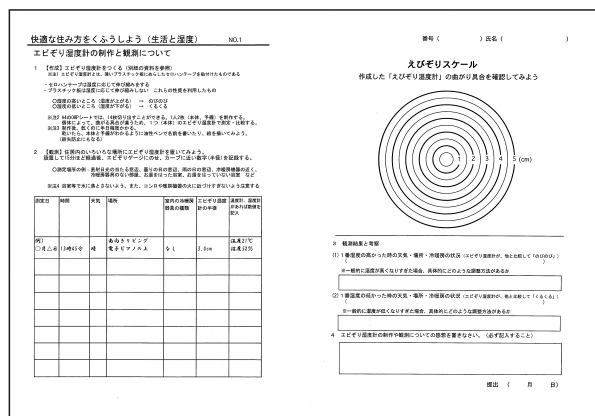


図2 授業用プリント

3. 3 「実践食生活」(秋永優子担当)

近年の若者には生活経験を著しく欠いた者も多く、それに伴って生ずる食生活や調理上の問題⁴⁾も様々に見られる。著者ら⁵⁾による大学における調理教育担当教員を対象とした調査でも、学生の調理に関する知識および技術が「低下している」と9割が回答し、中でも4割は「非常に低下している」と受け止めていた。

そのような実態を踏まえて、学生の調理に関する実力を確実に高め、学んだことを定着させることを目的とし、「実践食生活」において、専門補助員の支援を受けながら授業改善に取り組んだ。

(1) 6つの観点からみた専門補助員による支援の効果

ここでは、専門補助員による支援の効果について、前報で想定した、主として調理実習に関する6つの観点を中心に、検証していく。特に、専門補助員による気付きとそれを踏まえた提案、ならびに、受講生を対象にアンケート調査を実施した結果を用いながら検討する。調査は、授業の前半である7回終了時および全回終了時に、専門補助員から得た支援について、自由記述形式で回答してもらったものである。回答は、類似した内容ごとにまとめて集計し、項目名を付した(表2)。

1) 基本的・専門的な技能の指導補助

調理実習の時間中の机間巡視において、随時、専門補助員による学生に対する支援並びに助言がなされた。

その結果、表2に示したように、火加減の調整や焼き具合、ゆで加減など加熱に関する事項で、多くの学生が支援を得ていた。切り方に関することも、多くあげられていた。中家クラスでは、取り扱った献立内容が初家クラスと比べて少し高度であった回があり、各自が魚をさばく場面があったためである。調理器具については、不適當な鍋

やボールなどの使用に対し、適した調理器具の使用を助言したこと等があげられていた。

2) 調理実習中の受講生の状況の客観的把握の補助

支援補助員がいることによって、授業担当教員にゆとりができ、全体を見渡した状況の把握が可能になっただけでなく、専門補助員との情報交換によって、受講生個々の特性をの把握・確認が可能となった。これを踏まえて、授業者が個別の声かけや全体指導が、より適切になし得たと考えられる。

次のような点が、専門補助員による客観的な気付きとしてあげられた。

- 調理の説明および示範の必要なポイント
- 調味料や材料の分量計算と計量の問題
- 班の人数構成と配置
- 当番の仕事
- 学生リーダー制

これらは、翌年度以降の授業に取り入れるべき内容の提案を伴うとともに、後述するT. A. への指導においても生かすことができるものであり、非常に有益であった。

さらに、他大学においても、学生の知識・技能の著しい低下が見られる中で、授業時間の不足に対する対応に種々の工夫⁵⁾がなされ、早く開始する、授業時間を延長して実施するなどが、多くの大学で行われていることが確認されている。このたびの専門補助員との協働による調理実習授業の実施における全体状況の把握を踏まえ、それに対応すべく、かつて著者も行っていたように、授業開始時刻の繰り上げ、終了時刻の延長などの対策を、学生の理解を得ながら、取り組んでいく必要もあると考えられる。

3) 調理実習における助手としての学生へのアドバイス

これは、1)と連動して行われるものであり、

表2 専門補助員による支援・助言

(単位:人)

	基本的調理技術						基礎的知識		ごみ処理・畑作業		作業効率・段取り		援助・会話			
	野菜の切り方	火加減	焼き具合・ゆで加減	調味料・味付け	魚のさばき方	調理器具について	安全面に關して	配膳の仕方	ゴミなどの処理の仕方	畑での指導	調理作業	時間配分	手伝ってくれた	質問しやすい	感想・ほめてくれる	先生の話が聞ける
1初家クラス(23人)	9	15	10	1	0	5	4	10	2	21	15	1	13	12	10	12
2中家クラス(15人)	9	10	6	5	7	4	1	3	0	7	13	0	4	7	1	1

すでに述べた通りである。

特に、「先生が忙しい時、専門補助員の先生に聞くことができた」という記述が多く見られ、いずれのクラスでも「質問しやすい」点が約半数にあげられた。

一方、「2回同じことを聞くのは勇気がいるが、2人先生がいるので、1回目ではわからなかったことを気軽に2回目で聞くことができる。」と記した学生もいた。これは、学生の聞く態度の問題であるとともに、教員の説明の仕方に検討が必要であることの示唆でもありと考えられる。

しかしまた、一度説明された時は上の空でよく聞いておらず、同じことを平気でもう一度質問するのも、近年の学生に時々みられる傾向である。このような学生に対しては、示範・説明時に、最前列に招く、後でこちらから質問を出すから説明する、示範についてはその技術を持つ学生に行ってもらい、などの方法を適宜取り入れていく必要がある。専門補助員からも、後方の班は示範台から遠いために指示が通らない、との指摘が見られた。よく理解させるための工夫が、新たに必要であると言える。

また、専門補助員は、学生の様子について、「班の人の調理の状態まで見る余裕がない」、「わからないときに相談していない」、「自分の判断でしている。質問にも来ない」、「調理の段取りや見通しがもててない」、「洗い物がたまり片付かない」、「調理台の上に使用済みのものがいつまでもあり作業がしにくい」などの状況を踏まえ、学生リーダー制の提案をしている。学生が交代で全体リーダーとして机間巡視することで各班の作業の様子を客観的に見ることができ、自分の班の状態にも気付くだろうとの考えのもとである。

このほか、一度学習したことは班員同士で聞くようにさせ、そのために班の中に毎回班長を設けて、学生に全体リーダーの役割を担わせることにより、班内での学生相互の学び合いを高めるなどの手法を取り入れている教員もあり、このようなやり方と併せて検討していく必要があると考えられる。

学生自身からも、次のようなことが多くあげられていた。「今することや次に何をしたらよいかを助言してくれたので、作業がスムーズに進められた」、「作業が効率よくできるよう指示してもらった」、「スムーズに調理が進むコンロの使い分け」など、記されていた。作業の見通しや段取り等がはかれない学生が多い現状であることが、学生自身の立場からも確認され、これらの学生による具

体的な学習ニーズを踏まえ、学生の学びをより深める指導に取り組んでいきたい。

4) 調理実習における示範補助、および、翌年度以降にも使える視覚教材としての大学の授業用資料作成補助

示範については、全体説明の際は、専門補助員の補助によって実施しやすくなった、時には専門補助員による示範を見せながら担当教員が説明を進めることができた、班ごとの巡視の際に適宜行う示範も担当教員とともに二カ所で行った、などが見られた。これは、今後、T. A. との協働においても、生かすことができると考えられる。

特に、今回の調査結果から、学生が、「きゅうりを切る時の押さえ方や切り方」、「いちょう切りの仕方」、「青菜をゆでるときに茎から入れること」、「みそ汁の火加減」などについても支援を得ていることが確認されている。一方、専門補助員からも、例えば、すり鉢について、使ったことがなく、家にもない場合が増えているため、すり鉢の使い方についても示範が必要であるという指摘があった。初歩的な技術から知らない学生が増えていることを踏まえ、今までは、わかっているはずだと思っただけで詳しく説明して来なかった事項についても、示範を含めたきめ細かい指導について、時間配分との兼ね合いを見ながら、改めて検討することが必要である。

視覚教材としての授業用資料作成については、専門補助員との協働では取組めなかったものの、本特別教育研究経費の運営費を使用し、学生の補助を得て、料理の出来上がりを写真で示したカラーレシピを作成中である。

5) 効果的な実技テストの方法の検討補助

他学の事例⁶⁾を踏まえつつ、例年通り「きゅうりの輪切りテスト」を実施した結果、より簡易な実施方法の検討が必要であることが確認された。

6) レポートの整理・分類補助

前項の「住居学」同様、カリキュラム変更年度であったために、「実践食生活」も1年生と2年生が同時期受講となった。「実践食生活」の場合は、合併授業とはせず別開講した。それらのため、この期の担当授業時数が例年の1.5倍となった。そのため、提出されたレポートの点検・添削が、例年以上に不十分となる可能性があった。しかし、専門補助員の補助を得ることによって、適宜目を通して返却することができ、また、進行中の授業における学生への指導に生かすことも可能となった。

このことを、専門補助員の得られない翌年度以

降に生かすと、T. A.あるいは前述した班長、または学生リーダーに、レポートの点検・添削に携わらせるという方法が提案できる。これは、教員にとって補助を得ることのみならず、携わる学生自身にとっても、学びを深めることにつながると考えられるためである。

(2) 専門補助員による支援を踏まえた翌年度への改善案

専門補助員を得た授業の実施により、改善案として翌年度に取り入れることのできる手法が、多々得られた。その中で、特色があり、有効であると考えられるものを、4つ取り上げ、詳述する。

1) 課題の充実

① 予復習プリントの作成

予習については、当該年度は、次回の実習プリントを、前週に配布し、よく読んでおくように指示することに努めた。また、実習の開始時に、よく読んできたかを確認するようにし、質問を受け付けるように、努めた。しかし、それだけでは十分に予習をして来ない者も少なくなかった。調理実習のための授業時間が短いという現状も踏まえると、この予習について、より徹底させる必要が感じられた。

また、専門補助員の立場から、次の意見が出された。「レシピを見ずに自分の感覚で進めている学生がいるが、次回のレシピを前もって配るのであるから、学生は、読んで予習してくる必要がある。また、レシピに分量計算する欄を作ると、材料の%から分量を出す学習が予習の中で行える。学生は、ポイントとなる部分をレシピに記入してくるとよい。それを、授業の時に班で確認し合い、わからないところを教え合うようにさせる。」これらにより、時間の短縮も図れることや、学生の勘違いも防げるとしている。

さらに、廃棄率の計算についても、専門補助員により、次の提案がなされた。「食品成分表を一人一冊もしくは、班で1冊用意し、廃棄率を確認させて計算させる。これは、当番の材料準備にも役立つ。」廃棄率の学習の徹底を図りかねてきたことから、翌年度の授業では、これを予復習の中で日常的に実施させることを導入する意義は高いと予想された。

そこで、段取りを手順表に記入することなどに加え、材料や調味料の分量や廃棄率の計算をして記入する、作業上留意すべきポイントを書き込む、質問事項を記入するなどの欄を設けることとした。この予復習プリントは、学生にとっても予習の観点が明確になり、予習の意義が実感できるなどの

「実践食生活」予復習プリント
第__回 (月 日) 学番番号 _____ 氏名 _____

○疑問点等	○手順のポイント等
○疑問の解決について	○留意点、その他気づいた点等
○調理課題 <日時> <作った料理> <反省・感想> <写真>	○出作業 <日時、一緒にした人> <具体的な作業内容> <観察したこと> <感じたこと>
	○確認者

図3 予復習プリント

効果も予想され、広範なメリットを伴うと言えよう。

② 「調理課題」の実施

予復習プリントにおける復習の一環として、「調理課題」も組み込んだ。

当該年度は、新しい試みとして、学んだことを定着させるために、学生に「調理課題」を課すことに取組んだ。学んだことを自宅で復習し、実践しなければ、調理技術は身につかないため、復習を仕組んだ。毎回のメニューの中から1品以上を選んで、自宅で自分で調理し、その写真とコメントを規定の用紙に貼付・記入して提出させるものとした。これは、授業開始前の専門補助員との打ち合わせの中で、生まれたアイデアであった。

調理実習の授業では、ほとんどの場合、班ごとの作業であるため、すべての料理を自分一人で作れるところまで身につけることが困難である。作り方を自分自身の作業によって確認できないだけでなく、それ以前の段階である十分な理解すらできないまま忘却することも稀ではないと思われる。授業時間内に一人一人の作業を増やすことは、料理数の削減や簡単な調理法の料理に限定する、加工食品を多用するなど、献立内容の簡素化を伴うため、限界がある。そのため、家庭学習として、少なくとも自分が作らなかった料理の調理を課すものである。

学生は積極的によく取組んでいたが、教員が途中から必ずしも毎回の授業時に課題に目を通すことができなくなり、それに伴って課題を実施しない学生が出てきた。また、自宅で写真印刷できない学生への対処法が見いだせてはいない。

しかし、調理技術の定着、個別の料理の調理法の定着のための復習として、調理課題の実施は有効であった。

そこで、予復習プリントには、毎回の調理実習の反省点の記述とともに、調理課題も組み込むこととした。

③学生による予復習プリントの点検、添削

前述した学生による提出レポートの点検、添削として、この予復習プリントに学生が目を通し、コメントの記入を担当することにより、学生相互の学びを深めることに取り組む。

2) T. A. 事前指導資料の作成

平成21年度の専門補助員による学生への支援を踏まえ、T. A. への事前指導資料を作成した。

専門補助員による気づきと提案、ならびに、受講生対象のアンケート調査結果をまとめた。これによって、学生がどのような知識レベル、技術レベルにあり、どのような支援を必要としているかを知らせ、T. A. がなしうる指導、助言の具体的な場面を伝える。

これは、T. A. に従事する学生自身の学びを助けるものともなり、T. A. 学生にとって予習のポイントが得られるとも言える。

3) 「作戦会議」の実施

松山⁷⁾の実践を参考にして、「作戦会議(班内打合せ)」を取り入れた。調理実習開始前に、班ごとに、各料理の担当者や、手順、コンロの使用順序、留意点、協力態勢などについて、話し合っ確認するためである。班員の意志統一を図ることもつながり、調理作業開始前の数分間を費やすことが、スムーズな実習の進行と実習時間の短縮につながったと感じられる。

翌年度は、この「作戦会議」の際に、予習として計算してきた材料や調味料の分量、廃棄率の確認や、調理の際に留意すべきポイントなどについても、話し合うものとする。



図4 T. A. 事前指導資料

4) 班長や学生リーダー制

(2)の3)で述べたように、学生自身および学生相互による学びを高め、作業の効率化を図る目的で、学生が交代で班長となったり、全体リーダーとして机間巡視するものである。

4. 結語

以上、平成21年度に大学授業支援専門補助員の配置によって得られた成果について、3つの科目「住居学」、「食物学実験実習」、「実践食生活」を取り上げて検討した。

その結果、学生への支援や教員への支援を得ることによって、授業改善に関して、様々な成果をもたらしたことが確認された。例えば、実験および実習における個別指導の補助や、学生から提出されたレポートの点検、添削、学生の教材作成などにより、学生の学習がより深まったことや理解が深まったこと、学習内容の定着につながったことなどがあげられる。また、大学授業用資料やT. A. 事前指導資料など、翌年度以降の授業にも生かせる資料等の作成も、専門補助員の存在によって実現したと言える。

専門補助員がもつ貴重な経験と資質によって、大学授業において、学生への支援や教員への支援を得ることができ、従来のT. A. や実地指導講師にはない新たな、そして、翌年度以降の授業に生かしうる多々の成果を得たと言えよう。

著者らは、児童生徒の「生きる力」をはぐくむことを目的とし、実践力と教材開発能力を備えた家庭科教員を養成するために、さらなる家庭科教員養成教育プログラムの改善・開発に取り組むものである。

次報では、平成21年度に専門補助員配置によって取組まれた教材開発とその活用の観点から報告する。

本研究は、文部科学省平成21年度および平成22年度特別教育研究経費「『生きる力』につながる『ものづくり力の育成』と『生活の自立』をめざした教材開発・活用プログラム」による研究の一貫として実施した。

謝辞

本研究において、大学授業支援専門補助員として、貴重な支援ならびに協力をいただいた大神律子氏、守裕代氏、山野美咲氏、豊増美喜氏に深く感謝申し上げます。

文献

- 1) 堀雅子, 長山芳子, 阿曾沼樹, 甲斐純子, 貴志倫子, 沖田卓雄, 鈴木佐代, 高橋久美子, 北野幸子, 秋永優子: 家庭科教員養成教育のための大学授業支援専門補助員配置の試み, 福岡教育大学紀要, 第59号, 第5分冊, pp.105-113, 2010.
- 2) 阿曾沼樹, 貴志倫子, 甲斐純子, 堀雅子, 長山芳子, 沖田卓雄, 鈴木佐代, 高橋久美子, 秋永優子: 家庭科教員養成教育における専門補助員配置による教材開発と活用, 福岡教育大学紀要, 第60号, 第5分冊 (印刷中)
- 3) 薦田敏「生徒一人一人の主体的な取り組みを促す学習指導の工夫－エビぞり湿度計による個別観測と実験例－」
<http://tcr.internet.ne.jp/kaiin-ken/2003/2.pdf>
- 4) 例えば,
日本調理科学会近畿支部炊飯分科会: 女子新入生の炊飯実態と米飯に対する嗜好, 日本調理科学会誌, Vol.39, pp.66-70, 2006.
平成19年度日本調理科学会九州支部総会・講演会実行委員会: 学生の調理・食生活に関する知識や技術の実態調査結果, pp.1-10, 2007.
- 5) 楠瀬千春, 池田博子, 滝澤和子, 二木栄子, 米田寿子, 秋永優子, 園田純子, 八尋美希, 廣田幸子: 大学における調理教育に関する研究第1報, 日本調理科学会平成22年度大会研究発表要旨集, p99, 2010.
- 6) 池田博子: 胡瓜の輪切り実技テストにみる学生の包丁技術の実態, 平成20年度日本調理科学会九州支部研究発表要旨集, p11, 2008
- 7) 松山朋子: 大学生を対象とした食育の要件に関する研究, 福岡教育大学大学院修士論文, p56, 2008.

