

## 教採過去問を活用した自主学习，シラバスどおりの授業

家政教育講座 宇高順子

本授業は，1回生後期開講の教員免許科目である。家庭科の食生活に関する学習内容についての指導能力を育成することを目的とし，調理加工学実験実習Ⅰでは，主として小学校および中学校の家庭科で扱う日常食品の食品成分，取り扱いのポイントおよび調理性について，実験，講義，実習を通して科学的に理解し，基礎的な技能の習得および指導のポイントを把握することを目標にしている。

調理加工学実験実習Ⅱでは，中学校および高等学校の家庭科で扱う同様の内容項目について扱う。

小学校から高校専攻科までの調理に関する指導能力養成のための科目は，以上の2科目のみであるので，学習内容が過密にならざるを得ない。

例年の学生の傾向として，文系学生が多いため，食品及び調理に関する化学式や物質名が登場する科学的理解について，苦手意識が強い傾向が見られる。できることなら，化学式に触れないで済ませたいという学生が多い。しかも実験実習ものということで，放っておくと学生は自主学习をしない傾向が強い。そのまま試験をすると，悲惨な結果となりやすい。これに対する対策が必要である。

そこで今期の工夫点としては，近年の5～6県分の教員採用試験の過去問題集から，小・中・高等学校家庭科食物領域に関する問題と解答を，本授業で扱う食品に沿って，整理して印刷配布し，毎週宿題にした。導入に当たり，教員採用試験対策を1回生からできると説明すると，学生は，これを行うことに積極的になったので，試行した。毎週，B4版両面1枚程度の過去問を宿題とした。

もう一つは，内容を充実させようとして，濃厚なペースで，シラバスを組み，そのとおりのペースで授業を行った。

以下は授業のアンケート結果である。

同じ授業の2005年度の結果と併記して考察した。

### <アンケート評価得点>

5：とてもそう思う 4：まあまあそう思う  
3：どちらでもない 2：あまりそう思わない  
1：全然そう思わない

### <アンケート項目と結果>

項目	2005	2007
受講者数	12	20
この授業は得るところがあった	4.8	4.6
課程やコースの目的・目標と適合していた	4.5	4.3
満足できる授業だった	4.5	4.2
教員の説明がわかりやすかった	4.3	3.8
意欲的に取り組めた	4.3	3.9
設備・学生数は適当であった	4.3	3.8
シラバスに沿って進められた	3.7	4.4
よく書籍等で自学できた	2.8	3.0

「シラバスに沿って進められた」「よく書籍等で自学できた」のポイントが確かに上がっている。

やってみての感想は，シラバス通りにすることに固執しない方がよいということだった。学生が乗ってこない時等，理解しているかどうかを確認する時間をとるように，ゆとりあるシラバスにしておく必要があると感じた。

また，教採過去問は，学生の当初の積極的な反応からやがて，知的好奇心が満たされるおもしろさはなく，「これも試験の範囲ですか」といった質問が出るようになり，ノルマという感覚が強くなっていったようであった。

過去問の解答や解説には、誤りのある場合もあり、授業の関連する部分でその解説をすることには意義があり、学生も希望している。そこで、今後の改善策としては、過去問を精選して量を減らし、少量濃厚に整理することが必要である。

アンケートの結果には現れていないが、2回の試験結果は例年に比べて低い傾向であった。これは学生の意欲と並行しているように思われる。試験には、予告の上で、調理の科学的原理や知識を問う問題を中心に出したが、試験において、お手上げ状態の学生が数名目につき、他にも空白蘭の多い学生が幾人も観察された。これでは、試験の意味も薄いと考え、試みに、試験時間終了後に、筆記具を色ペンに変えさせ、できなかった部分について、教科書や資料を見てもよいので、記入するようにと指示し、色ペンで書かれた内容を努力点として加点すると表明した。学生は喜んでその作業を行ったが、回収してみると、それでも間違っていたり、書けない部分が目立った。これは大変ショックであった。

多くの学生はテキストに色ペンを塗って復習した形跡があるが、その程度では頭に整理されていないことが判明した。

授業には、テキストと印刷物を配布している。内容があちらこちらに散在しているので、学生が能動的に知識の整理作業をする必要がある。また、科学の基礎知識でわからないことは、自力で学習整理する必要があるが、それをしていない学生は、わからないことが雪だるま式に増えて、授業に対する興味を失っていているのが現状である。

次年度の改善点として、授業ノートの整理のしかたを解説し、ノート提出を課して、普段の自学状況を丁寧にチェックし、勉強のしかたを誘導し、観察する必要があると考える。同時に、それが可能なゆとりあるシラバスにする必要がある。

以上2点以外の項目は、2005年度に比べて、少しずつ低かった。

これは、学年によって、授業への反応が異なることが大きいと思われた。今年度の学生は、講義への反応が特に少ない傾向であった。

そこで、学生が乗ってくるように配慮した。例えば学生が答えられそうな質問から入る、

学生の声拾う、実験実習の具体的な場面で、全員に注目させてポイントを抑える等をくり返した。また、学生が教員に質問しやすい雰囲気を作るように配慮した。

その結果、無反応であった学生達と、少しずつ人間関係を構築でき、双方向の授業がゆるやかにではあるが、形成されつつある。

また、調理実習では例年、「どういうものがおいしいというのか、感覚としてよくわからない」という意見を良く聞く。私自身も学生時代にそうであった。

そこで、実習の際には、途中で味を頻繁に見て、調理がどのように味の変化をしていくのかを、自分の味覚として把握するように指示をくり返した。これまで、調理中に一切味見をしたことがなかった学生も居て、そういう学生にとっては、味見をせよという指示には、驚きのようすであった。また、味覚を養うために、入手できた珍しい食品や本物の味に触れさせるように、配慮した。このような体験を重ねることにより、おいしさや、調理のしかたについての感覚が形成されていくので、地道に継続したいと考えている。

半期を終えて、これらの授業のやり方が、学生によく飲み込めてきた感がある。

学生に、まず勉強の仕方を解説し、それを授業及び課題で自学させ、チェックすることを、繰り返すことにより、一定レベルに達成させられるものと考ええる。

調理加工学実験実習Ⅱで、同じ学生達を対象に、今回の授業の改善点を実践検証していきたいと考えている。