

F-8 調理における学習形態の一考察 — チェーン学習を中心に —

筑波大附小

○山本紀久子

目的：調理実習における問題点として、児童・生徒の作業への参加度が低い、作業過程を部分的にのみ担当することが多い等が挙げられる。また、家庭での調理者は一人であることから、共同作業上の問題点をより補う学習方法を考え実践し、その効果をみた。

方法：調理実習において、常時作業者を一人とし、他の者は観察し、調理過程において問題等が生ずれば、そのつど、制御、フィードバックを行い、最終的に、全員が調理作業過程を観るように、あるいは、いつでも作業者になれるような学習形態（「チェーン学習」）を行った。教材は、小学校第六学年「米飯とみそしる」をとり上げた。学習効果を見るために、統制群法を用い、観察者をとり入れた調理実習以外は同質に近づけた。事前テスト・事後テストを行い、その後、他教材においても「チェーン学習」の効果をみた。そして、学習形態については児童の意見を線結び式内容分析することにより授業評価を行った。

結果：対照群と比較して実験群において

①「チェーン学習」に対する授業評価は、好意的であった。（個人学習・作業等）

②学習内容については、手順や時間との関係、及びそれらの要素に関連したものについての理解度が高かった。

③事後テストの結果、知識・理解面においても学習の定着が多くの項目で高くなっていた。

④みそ汁・米飯において、児童・教師からみて、切り方、味等の項目の評価が高かった。