F2 調理実習における思考・能力と技術に関する一考察(第2報) 岡山大教育 深田貞子 ノートルダム清心女大 〇浅田幸子 県立岡山南高 野田昌枝

目的 実践的・体験的な学習を行うことを特異性とする家庭科教育において、調理実習の中での個々の生徒の各作業要素への参加は平均28%であり、その内容にはかなりの開きのあることがみられた。

そこで、今回は (1) 同一人の経験が増すことによって各作業に対する思考の深まりと (2) グループ学習としての単位作業に参加する状態の変化。

- (3) 調理実習の各教材間における作業状態と思考との関係。
- (4) 出来ばえから過程の評価等について、知ろうとするものである。

方法 高等学校における調理実習教材について、前回作成した評価表を用いて、教材の 組み合せを変えて、実習前と後において単位作業に対する自己評価を基に分折と検討を行った。

結果 (1) 実習経験が増すことによって、各作業に対する思考は、化学的変化を伴う調理作業に対しては深まりがみられる。

- (2) 経験が増すことによって、材料を「切る」ような物理的操作を要する作業への参加は減少してくる。
- (3) 実習経験が増すことによって、各調理の基本的理解とみるものに対しての自己評価はきびしくなる傾向がある。
- (4) 作業者・非作業者内では、各調理作業要素における思考に違いがみられ、作業することによって、正しく理解され、行動に移せるという項目のあることが認められる。