

令和5年度 小学校「家庭」授業づくり研修（食生活） 実施要項

- 1 目的 小学校家庭科における実験・実習を効果的かつ安全に行うための工夫及び準備、実験・実習を含んだ題材設定の工夫について理解を深めるとともに、実習や演習等を通して基礎的な調理技術と実践的な指導力を身に付け、授業力の向上を図る。
- 2 対象 小学校、義務教育学校、府立支援学校小学部の教員

募集人数 20名

3 日時等

回	日時	主題等	講師等
1 ・ 2	7月31日(月) 10:10~17:00	アレルギー食材を避けた献立・実習の指導 ー調理実習ー ー実験・実習の題材設定の工夫ー 施設と設備の安全管理と学習環境の整備 〔講義・実習・協議〕	大阪ガスネットワーク株式会社 職員 大阪府教育センター 指導主事等

※太字の時間帯は、通常の時間帯と異なるので注意してください。

- 4 会場 大阪ガス hu+g MUSEUM（大阪市西区千代崎3丁目南2番59号）

Osaka Metro 長堀鶴見緑地線「ドーム前千代崎」駅下車、南へ約200m
阪神なんば線「ドーム前」駅下車、南へ約200m

- 5 その他
- (1) 受付は10:00から。
 - (2) hu+g MUSEUM 2階入口から入館すること。
 - (3) 来所時には、所属名・名前の入った名札を着用すること。
 - (4) 自家用自動車・バイク等はhu+g MUSEUMに駐車できません。
 - (5) 事前に準備しておく事項があるので、研修対応ポータルサイトを必ず確認しておくこと。

- 6 担当室 小中学校教育推進室

令和5年度 小学校「家庭」授業づくり研修（食生活） シラバス

1 目的

小学校家庭科における実験・実習を効果的かつ安全に行うための工夫及び準備、実験・実習を含んだ題材設定の工夫について理解を深めるとともに、実習や演習等を通して基礎的な調理技術と実践的な指導力を身に付け、授業力の向上を図る。

2 大阪府教員等育成指標の対象項目

OSAKA 教職 スタンダード	共通の指標														
	I			II			III			IV			V		
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
第4期															
第3期										○	○	○			
第2期										○	○	○			
第1期										○	○	○			

3 研修の主題とねらい等

回	主題	ねらい	内容	準備物・事前課題
1	アレルギー食材を避けた献立・実習の指導 －調理実習－	目的に応じた実習を円滑に進めるために、必要な調理に関する基礎的な知識及び技能を身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> 調理実習を通して、調理の基礎的・基本的な知識及び技能を身に付ける。 安全かつ衛生に配慮して調理実習を進めるための注意事項や具体的な方法について学ぶ。 	準備物 <ul style="list-style-type: none"> エプロン 三角巾 タオル
2	アレルギー食材を避けた献立・実習の指導 －実験・実習の題材設定の工夫－	小学校家庭科の目標を理解し、目的に応じた実験・実習に関わる基礎的な知識を習得する。	<ul style="list-style-type: none"> 目的に応じた実験・実習を行うために必要な、様々な題材設定の工夫について学ぶ。 主体的・対話的で深い学びの実現に向けて、児童や学校・地域の実態に合わせた題材の指導計画を作成し、交流する。 	事前課題 実践交流レポートを作成し、持参する。 準備物 <ul style="list-style-type: none"> 学校で使用している家庭科の教科書 自校における「2学年間を見通した指導計画」
	施設・設備の安全管理と学習環境の整備	調理実習を安全かつ効果的に進めるための施設・設備の管理、学習環境の整備ができるようになる。	<ul style="list-style-type: none"> 実習における安全指導の工夫や配慮が必要な場合の対応について学ぶ。 研修を振り返り、各校における日々の教育実践への生かし方について考える。 	