

令和7年度 府立学校実習教員研修（家庭） 実施要項

- 1 目的 担当教科・科目に関する基礎知識及び実験・実習を安全かつ効果的に行うための工夫や準備についての理解を深めるとともに、教育職員として求められる資質と能力の向上を図る。
- 2 対象 高等学校及び支援学校（高等部）の実習教員

募集人数 20名

3 日時等

回	日時	主題等	講師等
1	7月29日（火）	アレルギー食材を避けた献立・実習の指導 －調理実習－ －実験・実習の題材設定の工夫－	大阪ガスネットワーク株式会社 職員
2	14:00～17:00	施設・設備の安全管理と学習環境の整備 〔講義・実習・演習・協議〕	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
 JR大阪環状線「大正」駅下車、北へ約600m

- 5 その他
- (1) 受付は10:00から。
 - (2) hu+g MUSEUM 2階入り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) 研修会場に、自家用自動車・バイク等の駐車はできません。
 - (5) (受講決定後～当日) Plant で、事前連絡や課題等がないか確認すること。
 - (6) 問い合わせ等は、大阪府教育センター高等学校教育推進室（06-6692-1882）まで行うこと。
- 6 担当室 高等学校教育推進室

1 目的

担当教科・科目に関する基礎知識及び実験・実習を安全かつ効果的に行うための工夫や準備についての理解を深めるとともに、教育職員として求められる資質と能力の向上を図る。

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		○													
第0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－ －実験・実習の題材設定の工夫－	調理に係る基礎的な知識や技能を身に付け、目的に応じた調理実習を円滑に進めるための工夫について理解する。	<ul style="list-style-type: none"> ・講義を通して、目的に応じた実験・実習を行うために必要な題材設定や様々な工夫について学ぶ。 ・調理実習を通して、アレルギー食材を避けた献立・実習の指導について学ぶ。 	準備物 エプロン 三角巾 タオル
2	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・設備の管理について理解する。	演習、協議を通して、調理実習室において、安全に配慮して進めるための工夫や、配慮が必要な場合の対応について情報交換を行う。	事前課題 自校の調理実習の献立、調理実習室の使用方法、施設設備の安全管理、学習環境の整備に関する交流用レポート