

学 習 の 指 針 (シラバス)

教科名	家 庭	実施学年	2 年	週時数	2 時間
-----	-----	------	-----	-----	------

1 学習の目標等

学習の目標	居・食・住等に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、家庭生活を基盤とし、日本の社会や現代社会について理解を深め、自立の為に必要な能力と態度を育てる。
使用教科書・副教材等	「技術・家庭 技術分野」開隆堂

2 学習計画及び評価方法等〈6月1日現在〉 (カッコ内は後期履修の場合)

月	学習内容	学習のねらい	実習	評価
6月 (12月)	・衛生について考える	・コロナウイルスにより重要視されているマスクと役割を考えると共に衛生について学ぶ。	・マスクの作製 (今年度、マスクの作製については、十分配慮の上、実施していきます)	・マスクの役割に気がつけたか。 ・型紙を使用してのマスク作りができたか。
7月 (1月)	・食事の役割について考える ・現代の食習慣と食事	・食事の意義を知り、今前の食生活を振り返る。 ・食事を規則正しくとることの重要性が分かる。 ・現代の食生活の特徴と課題を知り、生活の改善について考える。		・3食規則正しく食べることの重要性を理解できたか。 ・いろいろな栄養素が相互に関連を持ちながら健康の保持増進や、成長のために役立っていることを理解できたか。
9月 (2月)	中学生に必要な栄養素	・主な栄養素のはたらきと特徴を理解できる。 ・6つの食品群に食品を分けることができる。		
10月 (3月)	調理実習	・調理の流れと手順が分かり計画を立てることができる ・食材に合った調理の方法が分かり、包丁を使うことができる。		・切り方の名称や調理器具の名称が分かるか。

環境と食	<ul style="list-style-type: none"> ・できる限り、ゴミを出さない調理や、廃棄物の再利用を考えることができる。 ・食品の表示の意味を理解できる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・玉ねぎの皮で染色を行う。 (今年度、染色については十分配慮の上、実施していきます。) 	<ul style="list-style-type: none"> ・意欲的に調理実習に参加できたか ・消費期限と賞味期限の違いが分かるか。
食品の表示			

3. 評価について

(1) 評価の観点及び内容・評価材料

	評価の観点及び内容	評価材料
生活や技術への関心 ・意欲・態度	家庭科に関する技術に関心を持ち、裁縫やワーク、調理実習において積極的に取り組むことができる。	ワークシートへの記述 ☆授業での実習の態度 (定期テスト)
生活を工夫し創造する能力	自己の健康増進のために、現代の食生活の特徴と自己の食生活を比較し改善点を見つけ直すことができる。	☆授業で作成した作品への工夫 染色の作製 (定期テスト)
生活の技能	基礎的な野菜の切り方が分かるか。肉や魚などを、衛生面を考慮した上で正しく扱う方法が分かる。	☆(マスク・エプロン)の制作技能 (定期テスト)
生活や技術についての知識・理解	調理器具の名称と用途が分かる。 加工食品の表示の見方が分かる。	定期テスト

☆印の項目は、授業を欠席した場合評価に含めることができない場合があります。

(2) 観点別評価からの評定の算出の仕方

A=2点、B=1点、C=0点として4つの観点別評価を合計し、下の表に照らして評定を算出します。

評定	観点別評価の合計
5	12点
4	10～11点
3	7～9点
2	5～6点
1	4点