

平成31年度 家庭科 2年 年間指導計画・評価計画

< 1 > 教科の目標

生活に必要な基礎的・基本的な知識及び技術の習得を通して、生活と技術のかかわりについて理解を深め、進んで生活を工夫し創造する能力と実践的な態度を育てる。

< 2 > 各学年・各分野の目標

衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識及び技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。

< 3 > 評価の観点及びその趣旨

生活や技術への関心・意欲・態度	衣食住や家族の生活などについて関心をもち、これからの生活をよりよくするために進んで実践しようとする。
生活を工夫し、創造する能力	衣食住や家族の生活について見直し、課題を見つけ、その解決を目指して家庭生活をよりよくするために工夫し、創造する。
生活の技能	生活の自立に必要な衣食住や家族の生活などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。
生活や技術についての知識・理解	家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な衣食住や家族の生活に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。

< 4 > 観点別評価の評価基準と評定

観点別 評価基準	A	十分に満足できる状況である。(80%以上)
	B	おおむね満足できる状況である。(50%以上)
	C	努力を要する状況である。(50%未満)

評 定	5	十分に満足できる状況であるもののうちで、特に程度の高いもの。(90%以上)
	4	十分満足できる状況である。(80%以上)
	3	おおむね満足できる状況である。(50%以上)
	2	努力を要する状況である。(50%未満)
	1	一層努力を要する状況である。(20%未満)

< 5 > 指導上の配慮事項

- ①実践的、体験的な学習や問題解決的な学習活動の設定
- ②言語活動の充実
- ③ICT 機器の活用
- ④個に応じた指導

技術・家庭科 2 学年 家庭分野 年間指導計画・評価計画

月	単元名 指導時数	ねらい・学習課題 学習活動	評価の観点				評価規準
			関	工	技	知	評価の方法
4 5 6	食生活と自立 ・食事の役割 ・栄養素の種類と働き (7 時間)	・食生活を点検し、課題を見つける。 ・食事の役割についてまとめる。 ・心身の健康によい食習慣について考える。 ・栄養素の種類と働き、体内での水の働きについてまとめる。 ・中学生に必要な栄養について、自分の食事と関わらせて考える。	●	●			・自分の食生活を点検し、課題を見つけ、健康によい食習慣などについて考え、工夫しようとする。(ワークシート) ・食事の役割や健康に良い食習慣の重要性について理解し、実践しようとしている。(ワークシート) ・栄養素の種類と働き、水の働きについて理解している。(ワークシート、小テスト、定期考査) ・中学生に必要な栄養について理解し、自分の食事とかわらせて考えようとしている。(観察、ワークシート、定期
7	日常食の献立と食品の選び方 (5 時間)	・食品成分表を使い、身近な食品の栄養的な特徴を調べ、栄養的な特徴により 6 つの食品群に分類する。 ・食品群別摂取量のめやすと 1 日に必要な食品の種類と概量を知る。 ・中学生に必要な栄養を満たす 1 日分の献立を考える。 ・生鮮食品や加工食品の特徴と品質の見分け方を知る。	●	●			- 考査) ・食品の栄養的特質、食品群や食品群別摂取量のめやすについて理解している。(ワークシート) ・中学生の 1 日に必要な食品の種類と概量について理解している。(ワークシート) ・必要な栄養を満たす食事のとり方をしようとしている。(ワークシート) ・中学生の 1 日分の献立について課題を見つけ、必要な栄養を満たすために料理や食品の組み合わせについて考え、工夫している。(ワークシート) ・中学生に必要な栄養を満たす 1 日分の献立の立て方について理解している。(ワークシート) ・食品に関心をもち、生鮮食品

		・食品を選択する観点について知る。		●		や加工食品の表示の意味と良否の見分け方について理解している。(ワークシート) ・食品の選択における観点について理解している。(ワークシート)
8 9 10 11	日常食の調理 ・野菜を使った調理 (4時間) ・肉を使った調理 (4時間)	・食品の表示について調べ、まとめる。 ・食品添加物について理解する。 ・食品のさまざまな保存方法を知る。 ・用途に応じた食品の選択について考える。 ・野菜の調理に関心をもち、安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な取り扱いができる。 ・野菜の調理上の性質を生かした野菜料理を考え、実習計画を立てる。 ・野菜の調理上の性質を調理実習に生かす。 ・3・4群の栄養的特徴と、中学生に必要な1日の概量について理解する。 ・肉の調理に関心をもち、調理上の性質を生かした調理計画を工夫している。 ・肉の調理に関心をもち、調理上の性質を生かした調理ができる。 ・肉の調理上の性質がわかる。	●	●	●	シート、定期考査) ・身近な食品を選択するために必要な情報を収集、整理することができる。(観察、ワークシート) ・用途に応じた食品の選択について、収集、整理した情報を活用して考え、工夫している。(観察、ワークシート) ・野菜の調理に関心をもち、調理上の性質を生かした調理ができる。(観察) ・安全と衛生に留意し、実習に取り組んでいる。(観察) ・調理に必要な手順や時間を考えて、野菜の調理上の性質を生かした実習計画を工夫して立てている。(ワークシート) ・野菜の調理上の性質について理解している。(観察、ワークシート) ・3、4群の栄養的特徴を理解し、中学生に必要な1日の概量を理解している。(ワークシート) ・肉の調理に関心をもち、調理上の性質を生かした調理ができる。(観察) ・安全と衛生に留意し、実習に取り組んでいる。(観察) ・調理に必要な手順や時間を考えて、肉の調理上の性質を生かした実習計画を工夫して立てている。(ワークシート) ・肉の調理上の性質について理解している。(観察、ワークシ

	・魚を使った調理 (4時間)	・魚の調理に関心をもつ。 ・魚の調理上の性質を生かした調理計画を工夫している。 ・魚の調理に関心を持ち、調理上の性質を生かした調理ができる。 ・魚の調理上の性質がわかる。		●	●	- ート) ・魚の調理に関心を持ち、調理上の性質を生かした調理ができる。(観察) ・安全と衛生に留意し、実習に取り組んでいる。(観察) ・調理に必要な手順や時間を考えて、魚の調理上の性質を生かした実習計画を工夫して立てている。(ワークシート) ・魚の調理上の性質について理解している。(観察、ワークシート)
12 1	消費生活と環境 ・生活と環境のかかわり ・消費者としての自覚 ・商品の選択と購入、活用	・自分や家族の消費行動と環境とのかかわりについて考える。 ・これまでに学習したことを活かし、環境に配慮した消費生活とはどのようなことかを考える。	●		●	・自分や家族の消費行動が環境に与えている影響について関心をもっている。(観察、ワークシート) ・環境に配慮した生活について考え、工夫しようとしている。(ワークシート) ・環境に配慮した生活を送る必要性を理解している。(ワークシート)
2	権利と責任 ・消費者基本法 ・だまされないセンスを身につける (7時間)	・自分や家族の消費生活を振り返り、適切な消費行動について点検する。 ・契約の意味について理解する。 ・具体的な買い物の場面を取り上げ、販売方法や支払い方法について考える。 ・物資やサービスの選択、購入、および活用するときの注意点を考える。 ・商品の選択、購入および活用について考え、自分の生活に生かす。	●		●	・家庭生活における消費の重要性に気づき、消費者としての自覚をもとうとしている。(ワークシート) ・契約の意味について理解している。(小テスト、ワークシート) ・販売方法や支払い方法に関する知識を身につけている。(ワークシート) ・物資やサービスの適切な選択、購入および活用について必要な情報を収集、整理することができる。(ワークシート、発表) ・物資やサービスの適切な選択、購入および活用に関す

3	消費生活と環境 (3 時間)	・消費者の基本的な権利と責任、消費者基本法について理解する。 ・消費者トラブルの事例から、防止法や解決策を学び、身につける。 ・1日の自分の生活を振り返り、環境とのかかわり方をまとめる。 ・自分や家族の消費行動と環境とのかかわりについて考える。 ・環境に配慮した消費生活とはどのようなことか、話し合う。	●	●		●	- る知識を身につけている。 ・実際の消費生活と結びつけ、消費者の権利や責任、消費者基本法について理解している。(観察、ワークシート) ・身近な消費者トラブルの事例とその解決方法を理解している。(ワークシート) ・消費者としての自覚をもち、課題をみつけ、その解決を目指して工夫している。(ワークシート、実習) ・自分や家族の消費行動が環境に与えている影響について関心をもっている。(観察、記述) ・環境に配慮した消費生活について考え、工夫しようとしている。(記述) ・環境に配慮した生活を送る必要性を理解している。(記述)
---	-----------------------	---	---	---	--	---	---