学校番号	2102

令和３年度　家庭科

教科	家庭科	科目	家庭基礎	単位数	２単位	年次	全年次
使用教科書	家庭基礎　　自立・共生・創造　（東京書籍）						
副教材等	なし						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・実践的・体験的な学習を通じて、学んだことを自分の生活に活かしましょう。
・自らの生活、また将来の自立に向けて、様々な現象や課題について興味を持って考え、家庭や社会生活を向上させるために必要な基礎的・基本的な知識を身につけましょう。
・被服実習・調理実習などを通じて実践力を身につけると共に、楽しみや達成感を味わいましょう。

２　学習の到達目標

・人の一生を見通しながら、生活自立に向けた基礎的・基本的な知識と技術を習得する。
・学習した知識や技術を活用し、家庭や地域の生活課題を主体的に解決する態度を育成する。
・家族や社会との共生を目指し、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

３　学習評価(評価規準と評価方法)

観点	a:関心・意欲・態度	b:思考・判断・表現	c:技能	d:知識・理解
観点の趣旨	人の一生と家族・家庭、衣食住・消費生活などについて関心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食住・消費生活などについて課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食住・消費生活などに関する基礎的・基本的な技術を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食住・消費生活などに関する基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価方法	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価 ・被服実習の作品の評価 ・定期考査・実技テストの結果　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価 ・被服実習の作品の評価 ・定期考査・実技テストの結果　等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に５段階の評定にまとめます。
学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

4　学習の活動

学期	単元名	学習内容	主な評価の観点				単元(題材)の評価規準	評価方法
			a	b	c	d		
4月	衣生活をつくる	○家庭基礎の学び方 ○被服実習 ＜エプロン＞	○	○	○	○	a ミシンの操作・手縫いについて関心を持ち、意欲的に実習に取り組んでいる。 b:縫い方をよく考え、丁寧にかつ安全に配慮して実習に取り組んでいる。 c:正しく手縫いでしつけ、ミシンで直線縫いをすることができる。 d:ミシンの操作、被服製作の基礎を理解し、知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 作品
5月	衣生活をつくる	○被服の役割を考える ・着るとは ・被服の役割 ・被服の保健衛生的、社会的機能 ・被服による自己表現 ○被服を入手する ・被服の表示 ・被服の材料 ・被服材料の性能 ○被服を管理する ・被服の手入れ ・洗濯、漂白、仕上げ、保管 ○これからの衣生活 ・消費生活	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	a:衣生活に関心を持ち、人間と被服のかかわりを考えようとしている。衣生活を通して、人の一生を考えようとしている。 b:各ライフステージに適した衣服の役割、適切な着装、衣生活の管理について考えを深めている。衣服の購入から廃棄、環境とのかかわりなど、持続可能な衣生活、消費生活について考え、工夫している。 ｃ:健康と安全に配慮した被服計画を立てることができる。 ｄ:資源の有効活用の視点から、購入、活用、管理、再利用、を考えた持続可能な衣生活の必要性を理解している。	授業観察 ワークシート 定期考査 作品

6月	食生活をつくる	○食生活について考える ・「食べる」とは ・食生活の課題 ○食生活の安全と衛生 ・食品の選択と保存 ・食生活の衛生と安全 ○調理の基礎 ・調理法と味のバランス ○調理実習 ＜基本的な家庭料理・子どもや高齢者の食事＞ ○食事と栄養・食品 ・生涯の健康と食生活 ・栄養と栄養素 ○生涯の健康を見通した食事計画 ○これからの食生活 ・食料生産と食料問題 ・環境負荷の少ない食生活 ・食育の推進	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a:食生活に関心を持ち、健康の関わりを考え、意欲的に改善・向上に努めようとしている。 b:現代の食生活と食事の意義について思考を深めている。 a:食品表示に関心をもち、食生活の安全と環境について考えようとしている。 a:調理実習に積極的に取り組もうとしている。 c:調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけている。 d:栄養、食品、調理及び食品衛生など、食事と健康とのかかわりについて理解している。 c:ライフステージの異なる家族に合わせて、適切な献立作成ができる。 b:栄養と健康な食生活のかかわりについて考えている。 a.購入から廃棄、環境とのかかわりなど、持続可能な食生活について考え、工夫している。	授業観察 ワークシート 定期考査 実習観察
7月	人の一生と生活自立	○ﾗｲﾌｽﾃｰｼﾞと生活課題 ・子どもから高齢期までの発達の特徴と生活課題 ・家庭・家族をみつめる ○生活自立に向けて ・経済設計 ・自立した消費者となるために ・契約について ・住生活をつくる ・(物件の読み取りなど一人暮らしのシュミレーション) ・消費生活と環境	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	a. 生涯発達の考え方に立ち，各ライフステージの特徴と課題に関心を持ち，具体的に考えようとしている。 d.現代家族の特徴，家庭機能の変化，家庭生活と社会との関わりについて理解している。 d.生涯を見通した経済計画の重要性について理解している。 b.契約等の消費行動における意思決定について，具体的な事例をふまえて主体的に考え，適切に判断することができる。 c.よりよい居住環境を整備するために必要な平面図を読み取ることができる。 b.消費行動と環境との関わりについて，自身の生活と関連させて課題を見い出し，どのような消費生活を築けばよいかを考え，工夫している。	授業観察 ワークシート 定期考査 実習観察
8月		前期期末考査						

※　表中の観点について　a:関心・意欲・態度　　b:思考・判断・表現
　　c:技能　　d:知識・理解

※　年間指導計画（例）作成上の留意点

・原則として一つの単元（題材）で全ての観点について評価することとなるが、学習内容（小単元）の各項目において特に重点的に評価を行う観点（もしくは重み付けを行う観点）について○を付けている。