学校番号	T0204

令和３年度　家庭科

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	新家庭総合「パートナーシップで作る未来」　（実教出版）						
副教材等	無し						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

国際化、情報化、科学技術の発展、環境問題、少子高齢化の到来など、社会の状況が大きく変化する中で、あなたはどのような人生観、生活観、価値観を持って生きて行こうと考えますか。

この教科では、生活に関する知識や技術を身につける一方で、それらの持つ意味や在り方を人の一生との関わりの中で考えて行きます。また、生活者としての立場から実際の生活を見つめ、課題を発見し、改善していけるような実践的な力を養う事を目的としています。知識や技術をしっかり身につけると共に、自分の生活をより良いものに作り変えていく楽しさを感じてください。そして、「自分らしいライフスタイル」を探求し、より主体的に人生を送って行けるよう、学習に取り組んでください。

２　学習の到達目標

人の一生を生涯発達の視点で総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解させ、生活課題を解決するために必要な知識と技術を習得し、家庭生活の充実向上を図る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、家族・家庭、子どもや高齢者の生活、それらと社会との関わり、衣食住について関心を持ち、その充実・向上を目指して意欲的に取り組むと共に、実践的な態度を身につけようとする。	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて、生活の充実・向上を図るための課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断、工夫し創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・家庭及び福祉、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・家庭及び福祉、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る。
評価方法	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポート 相互評価・自己評価等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポート 定期考査の結果 相互評価・自己評価等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポート 実技テストの結果相互評価・自己評価等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポート 定期考査の結果

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		
前期	○人と衣服の関わり ○衣服の機能 ○衣服の素材を見てみよう ○衣生活の管理 ○全ての人が快適な衣生活を	・衣服の起源や歴史 ・自然環境や社会環境との関わり	○ ◎	○ ○		◎ ○	a:衣生活の文化や、自分の衣生活を取り巻く状況について関心を持ち、衣生活の改善・向上に積極的に取り組もうとする。被服実習において、製作活動に意欲的に取り組んでいる。 b:衣服材料・衣服整理についての基礎的な知識を身につけ、実生活での衣服管理において、適切な判断ができる。 c:被服実習を通して、材料の選択、日常の管理の方法を習得すると共に、基礎的な手縫いなどの縫製技術を身につけている。 d:被服の機能と着装、被服材料、被服の構成、被服管理などについて、科学的に理解し、健康で快適な衣生活を主体的に営むために必要な知識を身につけている。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・レポート ・定期考査
		・衣服素材、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能	○	○	◎	○		
		・素材の性能	○	◎		○		
		・衣服の購入・選択、洗濯・保管、廃棄	○	◎		○		
		・衣服と健康障害 ・基礎的な縫製技術						

	○人と食物の関わり ○私たちの食生活 ○栄養と食品の関わり ○食品の計画と調理	・食生活の歴史、食文化 ・食生活の問題点 ・栄養素の種類と働き ・食事摂取基準、食品群別摂取量、食事計画（献立作成）、調理の基礎技術	◎ ○ ○	○ ○ ◎ ○	 ◎	○ ◎ ○ ○	a：食文化や自分自身の食生活について関心を持つと共に、自分や家族の食生活について意欲的に改善・向上に努め容易とする。調理実習においては、積極的に参加し、取り組もうとしている。 b：栄養の機能と食品の関わり、また食品の特性と調理との関係において、食品選択や献立作成など、実際の食事作りに向けての判断ができる。 c：調理実習を通して、日常の食事作りに必要な調理技術を身につけ、献立作成から後片付けまでの一連の流れを計画し実践できる。 d：食事の意義や役割について、食文化や食生活を取り巻く環境から理解できる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

後期	○栄養と食品の関わり ○食品の選び方と安全 ○食事の計画と調理	・栄養素の種類と働き ・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物） ・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物） ・食事摂取基準、食品群別摂取量、食事計画（献立作成）、調理の基礎技術	○	◎ ○ ○	◎	○ ◎ ○	a：食品と栄養、調理との関係において、科学的な視点を持って知識を深めようとしている。 ・調理実習においては、積極的に参加し、取り組もうとしている。 b：栄養の機能と食品の関わり、また食品の特性と調理との関係において、食品選択や献立作成など、実際の食事作りに向けての判断ができる。 c：栄養・食品・調理に関する基礎的な知識を生かしながら、家族の献立を作成することができる。 d：栄養・食品・調理に関する科学的な知識や調理の技術を身につけ、それを実際の食生活に生かす事ができる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

	○人と住まいの関わり ○住まいと住まいの文化 ○健康的な住まい環境	・住まいの機能や、住まいと気候風土との関わり ・日本の住まいの変遷、生活様式、環境共生住宅 ・生活の機能に応じた住空間の構成 ・快適な室内環境 ・家庭内事故や災難 ・より良い住空間	◎ ○ ○	○ ○ ○ ◎	 ◎ 	○ ◎ ○ ○	a:住まいの文化や機能、住空間の計画や住環境の創造に向けて関心を持ち、快適な住まいづくり、より良い住生活の創造に向けて意欲的に取り組もうとする。環境共生住宅についても知識を深める。 b:ライフステージと住空間の設計の関係、住宅政策や住環境との関係について考えを深めることができる。 c:住まいの安全対策、住まいにおける健康管理など、実生活に役立てることができる。 d:安全で快適な住まいや、社会環境・地域環境についての知識を身につけ、現在の住生活の課題についても確認できる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取り組 ・プリント ・レポート ・定期考査

※　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）について優先度の高いものから、◎、○、空欄して示している。