学校番号	1101

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	実習家庭	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

２時間連続の授業。前期は被服分野（ミシン、手縫いなど）、後期は食物分野（調理実習など）を中心に行う。実習だけでなく講義（座学）も行う。授業内小テストも実施する。安全・衛生のために、爪を短く切って授業に参加する。

2　学習の到達目標

必履修の「家庭基礎」の内容を深める。特に、被服製作実習および調理実習を通じて知識と技術を学び、生活課題を主体的に解決する能力や実践的な態度を身につける。

【知識及び技術】

被服材料の種類や特徴，被服製作などについて体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付ける。また、栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付ける。

【思考力、判断力、表現力等】

被服製作やデザインに関する課題を発見し，合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。また、食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し，合理的かつ創造的に解決する力を身に付ける。

【学びに向かう力、人間性等】

衣生活の充実向上を目指して自ら学び，主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。また、食生活の充実向上を目指して自ら学び，食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付ける。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技術	b:思考・判断・表現	c:主体的に学習に取り組む態度
観点の趣旨	被服分野、食物分野について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	被服分野、食物分野に関する課題を発見し、日常生活に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	生活の質の向上をめざして、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付け、安全と衛生に配慮した行動ができている。

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	単元(題材)の評価規準	評価方法		
				知(a)	思(b)	主(c)
前期	被服製作の基礎	１　被服実習の事前学習 ２　材料の選択と取り扱い、器具の取り扱いについて ３　リバーシブルバッグの製作 ４　エプロン、三角巾、巾着袋の製作	a:　・衣服の機能と安全上の問題について理解している。 ・衣服の手入れ、保管など衣服の管理について理解している。 ・持続可能な衣生活について理解している。 ・手縫いとミシン縫いの基礎を理解するとともに、関連する技術を身に付けることができる。 b:　・自分の衣生活を振り返り、使用や着用目的に応じたデザインを考え、表現することができる。 ・環境に配慮した衣生活について思考を深め、自らの生き方に繋げることができる。 c:　・被服実習に主体的に取り組んでいる。 ・よりよい衣生活を送るために課題解決に向けて、主体的に取り組んでいる。 ・安全に配慮して作業しようとすることができる。	小テスト 作品の技術点	プリント レポート	プリント 振り返りシート

後期	調理の基礎	1 調理実習の事前学習 2 調理実習 ・日本料理 ・中国料理 ・西洋料理 ・パーティー料理 ・防災食 など 3 食事のマナーについて 4 食文化の継承とこれからの食生活	a:・現代の食生活についての課題を理解している。 ・安全に食べるために必要な食中毒について理解している。 ・調味料の計量や切り方について理解している。 ・調理法など調理の基礎について理解している。 ・和洋中の食事や郷土料理、行事食などの食文化について理解している。 ・防災、環境に配慮した食生活について理解している。 b: ・自分の食生活の課題を見つけ、課題解決に向けて思考を整理したり表現したりできる。 ・食文化の継承やフードロスなどの環境問題との関連について考えを深め、自らの生き方に繋げようとしている。 c: ・調理実習に主体的に取り組んでいる。 ・よりよい食生活を送るために課題解決に向けて、主体的に取り組んでいる。 ・安全、衛生に配慮して作業しようとすることができる。	小テスト	プリント レポート	プリント 振り返りシート

※ 表中の観点について a:知識・技術 b:思考・判断・表現 c:主体的に学習に取り組む態度