学校番号	３１０

令和８年度　家庭科

教科	家庭	科目	家庭演習	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書	なし						
副教材等	ニューライブラリー家庭科　資料＋成分表（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

今後の生活に還元できるよう、自ら考え実践的に学んでいきましょう。年間を通して実習や発表、グループワークをします。人とかかわりながら協力して実習に取り組み人間力と生活力を身に着けていきましょう。

2　学習の到達目標

【知識及び技能】
これまでに学習した『家庭総合』での衣生活、食生活についての基礎・基本の知識をもとに、応用力・実践力を発展的に身につける。
【思考力、判断力、表現力等】
・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ようにする。
・被服の構成，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ようにする。
【学びに向かう力、人間性等】・生活文化を継承し、自分や家族、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身につける。

3　評価の観点及びその趣旨

観点	a:知識・技能	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	・栄養，食品，献立，調理，テーブルコーディネートなどを相互に関連付けて理解し，実践できる技術を習得している。 ・被服の構成,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ようにする。	・多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め，食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに，家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって，課題を解決できる。 ・被服製作やデザインに関する課題を発見し、創造的に解決する力を養う。	・人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために，進んで学ぶ姿勢を持ちつつ，食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて，主体的に計画・実践することができる。 ・衣生活の充実を目指して自ら学び，ファッションの造形に主体的に取り組む態度を養う。

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)
1学期		食文化 調理実習	a：食事のテーマに応じた献立作成，食品材料の選択と調理など，一連の流れを計画し実践ができる。 b：具体的な食事テーマを設定し，その目的に応じた献立を考えることができる。 作成した献立に適した食品を選択する事ができる。 c：食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や周囲の環境を判断することができる。	・期末考査	・調理実習の記録	・ワークシート
2学期		被服製作 ファッションデザイン	a：洋服の構成や，用具の適切な使用方法，パターン（型紙）や原型の種類，布地の性質や扱い方，縫製の基礎を製作過程に実践するために理解している。 b：計画した衣服を制作するためにどの布地が適切かを考えることができる。 また，選んだ布地の性質や特性を理解した上で縫い方や断ち方，地直しを考えることができる。 c：制作の準備として，基礎的知識と技術を積極的に学ぼうとしている。	・ワークシート ・レポート ・期末考査	・実習縫製・裁断の実践)	・調べ学習(レポート提出)

3学期		献立作成 調理実習	a: 食事のテーマに応じた献立作成，食品材料の選択と調理，テーブルコーディネートと料理のサービス方法など，一連の流れを計画し実践ができる。 b: 具体的な食事テーマを設定し，その目的に応じた献立を考えることができる。 c: 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方，周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	・期末考査	・調理実習の記録	・ワークシート

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