学校番号	３０５

令和８年度　家庭科

教科	家庭科	科目	(学)家庭演習	単位数	２単位	年次	３年次
使用教科書							
副教材等	調理 BOOK（実教出版）						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

被服、保育、調理を中心に実践的な技術を修得することを目標に主に実習を行います。
被服実習では家庭基礎で学んだ技術を応用し、ミシンを使用して製作に取り組みます。保育実習では近隣の保育所での簡易実習を目標に、当日園児と交流するための知識・技術を身につけます。
調理実習では和・洋・中や日本の郷土料理など様々なジャンルの調理に取り組みます。
実習が中心となります。基本的な技術を身につけていきましょう。

2　学習の到達目標

家族・家庭及び福祉、衣生活、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得し、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

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	被服・保育・調理に関する基本的な知識が身についているか。縫製に関する基礎的な技術が身に付き、簡易な布小物が作れるようになっているか。幼児の特性や遊びの意味や効能を理解し、おもちゃや絵本を作成することができる。調理における基本的な技能が身についている。	布小物作成において基礎的な作成方法を元に、マチのつけ方やファスナーのつけ方、留め具の種類、サイズ、色の組み合わせなど自ら選び作成することができる。幼児の特性や発達年齢に合わせたおもちゃや絵本を作成することができる。	調理実習において積極的に調理に参加する姿勢が見られ、実習の中で技能向上を目指して取り組めているか。共に調理する生徒と積極的に協力し調理を進めることができているか。

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	被服実習	布小物製作① ばね口ポーチ、ファスナー付きポーチ 基本的なポーチ作りを通して縫製技術を習得する。 布小物製作② 発展的な布小物を製作する。	a:縫製作業における基礎的な知識が身についているか。ミシン・アイロンを適切に扱えているか。 b:基本の作製方法を元に用途やデザイン性を考慮して作り変えることができているか。 c:積極的にデザインを考え、様々な視点から製作できているか。	実習	実習	実習 ワークシート
	保育実習	絵本作り、おもちゃ作り、ネームプレート作り 保育園実習にむけて作製 発達年齢ごとに作製するものを工夫する	a:発達段階や年齢における幼児の特性を理解し、年齢や環境に適した玩具や絵本を知ることができるか。 b:発達段階に応じた玩具や絵本を創意工夫して作成することができているか。	実習	実習	
2学期	保育実習	保育園実習 保育園で簡単な実習体験 授業で作成したおもちゃや絵本の実演	a:保育士の仕事内容を理解し、園児への声かけや関わり方を理解することができるか。子供たちそれぞれの特性に応じた配慮について学ぶことができる。 c:保育士の動きを観察し、その場に応じた補助を積極的に率先して取り組めているか。	実習		実習 ワークシート
	調理実習	調理計画・実習① 和食 調理計画・実習② 郷土料理 調理計画・実習③ 洋食 調理計画・実習④ 中華 調理計画・実習⑤ クリスマスケーキ	a:料理に合った調理器具の扱い方を学び、適切に扱うことができる技能が身についているか。 b:基本の調理方法を元に味付けや材料を創意工夫することができているか。栄養バランス、調理時間、食材の値段を考慮した献立を作成することができているか。 c:班のメンバーと協力しながら調理を進めることができているか。率先して調理に参加できているか。	実習	実習 ワークシート	実習 ワークシート

3学期	調理実習	調理計画・実習⑥ パーティー料理	a:料理に合った調理器具の扱い方を学び、適切に扱うことができる技能が身についているか。 b:基本の調理方法を元に味付けや材料を創意工夫することができているか。栄養バランス、調理時間、食材の値段を考慮した献立を作成することができているか。 c:班のメンバーと協力しながら調理を進めることができているか。率先して調理に参加できているか。	実習	実習 ワークシート	実習 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