10　家庭

学校番号	４１７

令和２年度　家庭科

教科	家庭	科目	生活デザイン	単位数	２単位	年次	２年次
使用教科書	「生活デザイン」　（実教出版）						
副教材等							

１ 担当者からのメッセージ（学習方法等）

〇家庭生活に関心をもち、積極的に取り組みましょう
・家庭生活に関する知識・技術を体験的に学び、生活に生かせる技術を身につけます。
・被服製作、調理実習を通して、班の友だちと協力しながら人とかかわる力や、相手を理解し、具体的な接し方を学びましょう。

２ 学習の到達目標

人の一生と家族・家庭及び福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を体験的に習得させ、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 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・家庭及び衣食住、消費生活などについて関心をもち、自立した生活に向けて、意欲的に学習や実習に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	人の一生と家族・家庭及び衣食住、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いだし、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身に付けている。	人の一生と家族・家庭及び衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	人の一生と家族・家庭及び衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。
評価方法	学習状況の観察 ワークシートの記述 実習記録表 レポート 自己評価　等	学習状況の観察 ワークシートの記述 実習記録表 レポート 定期考査の結果 自己評価　等	学習状況の観察 ワークシートの記述 製作品 レポート 定期考査、実技テストの結果 自己評価　等	学習状況の観察 ワークシートの記述 実習記録表 レポート 定期考査の結果等

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		
1学期	衣生活をつくる	○被服製作の準備 ・ミシンの名称、操作の説明 ＊ミシンの練習 ＊基礎縫いの練習 ○被服製作 ＊三角巾の製作 ＊巾着袋の製作 ＊エプロンの製作 ＊ティッシュケースの製作 ＊刺繍 ○被服製作のまとめ	○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ 	 ○ ○	a:衣生活について関心をもち、意欲的に被服製作に取り組もうとしている。 b:実生活での衣服管理において、適切な判断ができ、自分の衣生活を振り返りながら、課題を導き出すことができる。また、布をどのように利用しているのかを考えることができる。 c:被服製作を通して、基本的なミシン縫い、手縫いの技術を身に付け、日常着の管理ができる。 d:被服の機能と着装、被服材料、被服の構成について理解し、健康で快適な衣生活を送るために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 製作品 実習レポート 自己評価
2学期	食生活をつくる	○5大栄養素について ・1年時の復習 ・栄養素の働き、機能について知る ○食中毒を防ぐには ・食中毒の種類、症状、潜伏場所、特徴　等 ・食中毒の予防方法	○ ○	○ ○	○ 	○ ○	a:食生活について関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:自身の食生活の課題を発見し、課題解決のために思考し、解決に向けての判断ができる。 c:栄養、食品、安全な食生活に関する基本的な知識を生かしながら、献立作成や自身の食生活を見直すことができる。 d:栄養、食品、食中毒について理解し、健康で安全な食生活を営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ワークシート 定期考査

2学期	食生活をつくる	○おいしさと理解 ・味覚 ○計量の仕方 ＊計量の練習 ○調理実習 ＊第1回　調理実習（洋食） ・実習の考察 ＊第2回　調理実習（中華） ・実習の考察 ＊第3回　調理実習（和食） ・実習の考察 ＊第4回　調理実習（洋食） ・実習の考察 ＊第5回　調理実習（和食） ・実習の考察 ○これからの食生活を考える ・食生活の管理と健康 ・食物アレルギー ○食生活のまとめ ＊食事のマナー	○ ○ ○ ○ ○	 ○ ○ ○ ○	 ○ ○ 	○ ○ ○ ○ ○	a：食事と健康、安全と環境に配慮した食生活に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。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：食事と健康、安全と環境に配慮した食生活について、課題を見だし、その解決をめざして班で協力しながら考え、適切に判断し表現している。調理実習において、作業の流れを判断しながら取り組むことができている。 c：生涯を通して、健康で安全かつ環境に配慮した食生活を営むために必要な栄養、食品、調理の技術を日常食の調理実習を通して身に付けている。 d：栄養、食品、調理、環境などについて実習を中心とした学習を通して理解し、健康で安全な食生活を営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ﾜｰｸｼｰﾄ 実習ﾚﾎﾟｰﾄ 自己評価 定期考査
3学期	住生活をつくる	○人と住まいのかかわり ・日本の気候風土と住まい ○健康的な住まい環境 ・健康に配慮した快適な室内環境 ○安全な住まい環境 ・バリアフリー ・防犯について ＊住空間を考える ＊インテリアの計画 ○これからの住まいを考える ＊住宅広告を読む	○ ○ ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○	a：健康で安全な住環境、環境に配慮した住生活に関心をもち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b：住生活の環境について、自分の身のまわりの課題を見つけ、解決に向けて考え、判断し、表現している。 c：住まいの安全対策、快適で健康な住生活を実生活に役立てることができる技術を身に付けている。 d：住まいの機能・役割、安全で快適かつ健康な住生活を営むために必要な知識を身に付けている。	授業観察 ﾜｰｸｼｰﾄ 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

※　＊は、ワークショップ、実習・実験など実践的・体験的な学習活動や問題解決的な学習活動を示している。

※　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。