長野高校（普通科）シラバス

学校番号	３２１

令和２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	パートナーシップでつくる未来「家庭総合」　（実教出版）						
副教材等	ニュービジュアル家庭科　（実教出版）						

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。
・生活の様々な現象や課題をワークショップや演習等を通して考え、理解を深め知識を身に付けます。友だちの考えを知り、多様な考え方を学び、自分の考えをもちましょう。
・実践的・体験的な学習を通して、科学的な理解に基づいた確かな技術を身に付けます。
・学んだことを自分の生活の問題として捉え、よりよい生活をめざします。

2　学習の到達目標

衣食住などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、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	衣食住などについて関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けている。	衣食住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。	衣食住などに関する基礎的・基本的な技術を身に付けている。	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 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 レポート、発表 自己評価　等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 写真、製作品 観察記録表 レポート、発表 定期考査、実技テストの結果 自己評価・相互評価等	学習状況の観察 ノートやワークシートの記述 調理計画、製作計画、実習記録表 観察記録表 レポート、発表 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	○人と衣服のかかわり ○衣服の機能 ○衣服の素材を見てみよう ○衣生活の管理 ○衣生活と資源・環境 ○すべての人が快適な衣生活を ○衣服をつくろう	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○ ○	a ・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。 ・作成した衣服の着装などにおいて、自分らしく表現できる。 b: ・衣服製作実習を通して、材料の選択、日常の管理の方法を習得するとともに、基礎的なミシン縫い・手縫いなどの縫製技術を身につけ、日常着の作成ができる。 c: ・衣服材料の性能と特徴、衣服整理についての科学的な知識や、縫製技術を身につけることによって、衣服を適切に選択し管理することができる。 d: ・衣服の機能・衣服素材、衣生活の管理、資源と環境などについて、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着けている。	授業観察 ワークシート 製作計画 実習記録表

2学期	食生活をつくる	○人と食物のかかわり ○私たちの食生活 ○栄養と食品のかかわり ○食品の選び方と安全 ○食事の計画と調理 ○これからの食生活を考える	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a： ・食文化や自分自身の食生活について関心をもつとともに、自分や家族の食生活について意欲的に改善・向上に努めようとする。・食品と栄養、調理との関係において、科学的な視点をもって、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、とりくもうとしている。 b： ・栄養の機能と食品のかかわり、また食品の特性と調理との関係において、科学的な思考を身につけ、食品選択、栄養計算や献立作成など、実際の食事づくりにむけての判断ができる。・調理実習において、作業の流れを判断しながらとりくむことができる。・現在の日本の食生活においての課題について調査などから発見し、解決の方法について、自分の考えをまとめることができる。 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。・調理実習を通して、日常の食事づくりに必要な調理技術を身につけ、献立作成から後かたづ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、食文化や食生活をとりまく環境から理解できる。・栄養・食品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ことができる。	授業観察 ワークシート 定期考査 調理計画 実習記録表

3学期	住生活をつくる	○人と住まいのかかわり ○住まいと住まいの文化 ○住まいを計画する ○健康的な住まい環境	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	a： ・住まいの文化や機能、住空間の計画や住環境について関心をもち、快適な住まいづくり、よりよい住生活の創造にむけて意欲的にとりくもうとする。 b： ・安全な住まいづくりや、快適な住環境のためにどのような課題があるのか見つけることができ、その課題解決のための方策を考えることができる。 ・暮らしやすい住まいについて、住空間だけでなく、周りの環境とも関係していることをレポートなどを通して表現できる。 c： ・家族構成やライフステージなどとかかわりなどから、平面図を読み取ることができる。 ・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： ・住まいの文化や機能・役割、またライフステージや家族構成などと住まいの関係などについて理解している。 ・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認識できる。	授業観察 ワークシート 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

※　＊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。