学校番号	Ｔ０２０６

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	新家庭総合 パートナーシップでつくる未来　（実教出版）						
副教材等	無し						

１　担当者からのメッセージ（学習方法等）

国際化、情報化、科学技術の発展、環境問題、少子高齢社会の到来など、社会の状況が大きく変化する中で、あなたはどのような人生観、生活観、価値観をもって生きていこうと考えていますか。

この科目では、生活に関する知識や技術を身につける一方で、それらのもつ意味や在り方を人の一生との関わりの中で考えていきます。また、生活者としての立場から実際の生活を見つめ、課題を発見し、改善していけるような実践的な力を養うことを目的としています。知識や技術をしっかり身に着けるとともに、自分の生活をより良いものにつくりかえていく楽しさを感じてください。そして、「自分らしいライフスタイル」を探求し、より主体的に人生を送っていけるよう、学習に取り組んでください。

２　学習の到達目標

人の一生を生涯発達の視点で総合的にとらえ、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解させ、生活課題を解決するために必要な知識と技術を習得し、家庭生活の充実向上をはかる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、家族・家庭、子どもや高齢者の生活、それらと社会とのかかわり、衣食住について関心をもち、その充実・向上をめざして意欲的にとりくむとともに、実践的な態度を身につけようとする。	人の一生と家族・家庭及び福祉、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出し、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・家庭及び福祉、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・家庭及び福祉、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る。
評価方法	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポー	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポー	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 調理計画、製作計画、実習記録表、レポー	学習状況の観察 ワークプリントの記述 調理計画、製作計画、実習記録表、レポート、

	ト、相互評価・自己評価等	ト、 定期考査の結果 相互評価・自己評価等	ト、実技テストの結果、定期考査の結果 相互評価・自己評価等	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	内容	単元（題材）	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		
前期	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 ○すべての人が快適な衣生活を	・衣服の起源や歴史 ・自然環境や社会環境とのかかわり ・衣服素材、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能 ・衣服の購入・選択、洗濯・保管、廃棄 ・衣服と健康障害 ・基礎的な縫製技術	○ ◎ ○ ○ ○	○ ○ ○ ◎ ○	 ◎ ◎	◎ ○ ○ ○ ○	a: 衣生活の文化や、自分の衣生活をとりまく状況について関心をもち、衣生活の改善・向上に積極的にとりくもうとする。 ・被服実習において、製作活動に意欲的にとりくんでいる。 b: 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。 c: 被服実習を通して、材料の選択、日常の管理の方法を習得するとともに、基礎的な手縫いなどの縫製技術を身につけている。 d:被服の機能と着装、被服材料、被服の構成、被服管理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付けている。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・レポート ・定期考査

	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 ○食品の計画と調理	・食生活の歴史、食文化 ・食生活の問題点 ・栄養素の種類と働き ・食事摂取基準、食品群別摂取量食事計画（献立作成）、調理の基礎技術	◎ ○ ○	○ ○ ◎ ○	 ◎ 	○ ◎ ○ ○	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。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, 食品選択や献立作成など、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。 c: 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。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・レポート ・定期考査

後期	食生活をつくる	○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	・栄養素の種類と働き ・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物） ・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物） ・食事摂取基準、食品群別摂取量食事計画（献立作成）、調理の基礎技術	 ○	◎ ○ ○	 ◎	○ ◎ ○	a: 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, 食品選択や献立作成など、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。 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。 d: 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。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・レポート ・定期考査
	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	・住まいの機能や、住まいと気候風土とのかかわり ・日本の住まいの変遷、生活様式 ・生活の機能に応じた住空間の構成 ・快適な室内環境 ・家庭内事故や災害 ・よりよい住環境	◎ ○ ○	○ ○ ○ ◎	 ◎ 	○ ◎ ○ ○	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: ライフステージと住空間の設計の関係、住宅政策や住環境との関係について考えを深めることができる。 c: 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: 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。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・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

※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、優先度の高いものから、◎、○、空欄として示している。