

指導と評価の年間計画（2009・H21年度）

教科（科目）	単位数	指導学年	教科書名	副教材名等
家庭総合	2	2	新家庭総合	基本マスター フード&クッキング

到達目標	子どもの発達と保育・福祉、生活の科学と文化についての知識と技術を総合的に習得させ、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。
到達目標に向けての具体的な取り組み 指導上の留意点	被服製作については、中学時の経験の有無に関係なく完成できるもの・達成感を得られるものを教材として選ぶ。調理実習については授業と実習の関連を持たせるように工夫する。また、視聴覚教材を取り入れ、理解を深められるようにする。

月	進度（単元・章・項）	指導内容（項目／活動）	評価方法等	評価のポイント
4	【第2編 生活をつくる】 2章 衣生活をつくる 5 衣服をつくろう 実習	被服製作に関する基礎的事項 被服製作…エプロン	プリント提出 作品提出	被服製作の作品については注意事項を守っているか・丁寧かを評価ポイントとする。また、作品に自分なりのアイディアを盛り込んでいるかも評価する。 プリント記入についてはきちんと記入されているか、自分で考えて記入すべき所の記入がされているか等の評価する。 調理実習についてはグループで協力して作業にあたれたか、実習後の反省・考察が十分なされているかを評価する。 調理実習欠席者についてはレポート課題を課し、その回の調理実習について理解を深めさせる。 定期テストについては授業・実習での学習内容が理解できているかを評価する。
5	1 人と衣服のかかわり 2 私たちの衣生活 3 衣服は何かからできているのか	人と衣服のかかわり 被服材料の性能と特徴 衣服の購入・手入れ	課題	
6	4 よりよい衣生活を創造する	衣服と自己表現 カラーコーディネート実習	実習課題提出	
7	1 学期末考查		1 学期末考查	
9	1章 食生活をつくる 1 人と食物のかかわり 2 栄養と食品のかかわり	調理の効率化 基本的な調理操作について 第一回調理実習 食品の栄養素	プリント提出 実習レポート提出	
10	4 食生活をデザインする 3 食品の選び方と安全	食事摂取基準 第二回調理実習 食品の表示と保存 第三回調理実習	実習レポート提出 実習レポート提出	
11	5 これからの食生活を考える	食品の衛生と安全 第四回調理実習	実習レポート提出	
12	2 学期末考查	家族の食事計画	定期考查	
1	【1編 人とかわって生きる】 3章 子どもとかわって生きる 1 みんなで育てる 2 生命の誕生 3 心身の豊かな発達を	新しい生命への責任 人の発達と保育 からだ・心の発達 第五回調理実習	プリント提出 レポート課題	
2	4 子どもの生活を知る 5 すべての子どもがすこやかに 学年末考查	生活習慣の形成と自立 子どもが健やかに育つ環境 すこやかに育つ権利	学年末考查	

