学校番号	2101

平成３１年度　家庭科

教科	家庭科	科目	家庭基礎	単位数	２単位	年次	全年次
使用教科書	家庭基礎　　自立・共生・創造　（東京書籍）						
副教材等	なし						

1　担当者からのメッセージ（学習方法等）

・実践的・体験的な学習を通じて、学んだことを自分の生活に活かしましょう。
・自らの生活における様々な現象や課題について興味を持って考え、家庭や地域の生活を向上させるために必要な基礎的・基本的な知識を身につけましょう。
・被服実習・調理実習を通じて、手作りの楽しみや達成感を味わいましょう。

2　学習の到達目標

・衣生活・食生活・人の一生と家族・家庭などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得する。
・学習した知識や技術を活用し、家庭や地域の生活課題を主体的に解決する態度を育成する。
・家族や社会との共生を目指し、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、衣食などについて関心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食などについて課題を見出し、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食などに関する基礎的・基本的な技術を身につけている。	人の一生と家族・家庭、衣食などに関する基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価方法	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価 ・被服実習の作品の評価 ・定期考査・実技テストの結果　等	・学習状況の観察（実習を含む） ・ワークシート等の記述 ・実習の記録 ・自己評価 ・被服実習の作品の評価 ・定期考査・実技テストの結果　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		
4月	衣生活をつくる	○家庭基礎の学び方 ○被服実習 ＜エプロン＞	○	○	○	○	aミシンの操作・手縫いについて関心を持ち、意欲的に実習に取り組んでいる。 b:縫い方をよく考え、丁寧にかつ安全に配慮して実習に取り組んでいる。 c:正しく手縫いでしつけ、ミシンで直線縫いをすることができる。 d:ミシンの操作、被服製作の基礎を理解し、知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 作品
5月	衣生活をつくる	○被服実習 ＜エプロン＞ ○被服の役割を考える ・着るとは ・被服の役割 ・被服の保健衛生的、社会的機能 ・被服による自己表現 ○被服を入手する ・被服の表示 ・被服の材料 ・被服材料の性能 ○被服を管理する ・被服の手入れ ・洗濯、漂白、仕上げ、保管 ○これからの衣生活・消費生活	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○ ○	a:衣生活に関心を持ち、人間と被服のかかわりを考えようとしている。衣生活を通して、人の一生を考えようとしている。 b:各ライフステージに適した衣服の役割、適切な着装、衣生活の管理について考えを深めている。衣服の購入から廃棄、環境とのかかわりなど、持続可能な衣生活、消費生活について考え、工夫している。 c：健康と安全に配慮した被服計画を立てることができる。 d：資源の有効活用の視点から、購入、活用、手入れ、保管、再利用、廃棄を考えた持続可能な衣生活・消費生活の必要性を理解している。	授業観察 ワークシート 定期考査 作品

6月	食生活をつくる	○食生活について考える ・「食べる」とは ・食生活の課題 ・食生活の変化 ○食生活の安全と衛生 ・食品の選択と保存 ・食生活の衛生と安全 ○調理の基礎 ・調理法と味のバランス ・食事の場面を考えた調理 ○調理実習 ＜基本的な和食＞	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○ ○	a:自分や家族の食生活に関心を持ち、食生活と健康のかかわりを考え、意欲的に食生活の改善・向上に努めようとしている。 b:現代の食生活と食事の意義について思考を深めている。 c:食生活をよりよくするための調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけている。 d:栄養、食品、調理及び食品衛生など、食事と健康とのかかわりについて理解している。	授業観察 ワークシート 定期考査 実習観察
7月	食生活をつくる	○食事と栄養・食品 ・生涯の健康と食生活 ・栄養と栄養素 ・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・無機質 ・ビタミン ○生涯の健康を見通した 食事計画 ・栄養バランスのよい食事 ・食事計画 ○これからの食生活 ・食料生産と食料問題 ・環境負荷の少ない食生活 ・食育の推進 ○調理実習 ＜基本的な洋食・中華＞	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○ ○	a:調理実習に積極的に取り組もうとしている。食品表示に関心をもち、食生活の安全と環境について考えようとしている。 b:栄養と健康な食生活のかかわりについて考えている。食品の購入から廃棄、環境とのかかわりなど、持続可能な食生活について考え、工夫している。 c:栄養、食品、調理に関する基礎的な知識をいかして、ライフステージの異なる家族に合わせて、適切な献立作成ができる。 d:調理実習を通して、食生活の自立に必要な知識を身につけている。	授業観察 ワークシート 定期考査 実習観察
8月		前期期末考査						

※　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

※　年間指導計画（例）作成上の留意点
・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）の各項目において特に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。