学校番号	４０９

平成 31 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	高等学校　新版　家庭総合　ともに生きる・持続可能な未来をつくる（第一学習社）						
副教材等	プリント						

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持ち、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して考え、理解を深め知識を身に付けます。友達の考えを知り、多様な考えを学び、自分の考えを持ちましょう。
・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つけます。
・学んだことを自分の生活の問題として捉え、より良い生活をめざします。

2　学習の到達目標

人の一生と家族・家庭生活及び福祉、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･家庭及び福祉、衣食住、消費生活などについて関心を持ち､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ている。
評価方法	学習状況や観察 ワークシートの記述 調理計画、 実習記録表 レポート、発表　等	学習状況の観察 ワークシートの記述 調理計画、 実習記録表 レポート、発表 定期考査の結果	学習状況の観察 ワークシートの記述 観察記録表、製作品 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 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	3章　充実した生涯へ	1.　高齢社会の進展と今後の展望 2.　高齢者の生活実態と福祉 3.　高齢者の自立と介護 高齢者模擬体験 アイマスク体験 車いすの介助体験	 ○ ○	 ○ ○	 ○ ○	○ ○ ○	a:高齢者の生活について関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:高齢者の生活について、家族や地域を見つめて課題を見いだし、その解決をめざして考え、表現している。 c:高齢者と適切に関わることができたり高齢者の自立生活を支える技術を身につけている。 d:高齢者の生活について理解し、家族・地域・社会の果たす役割を認識す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 実習レポート 相互評価 自己評価 観察記録 発表
	8章　住まう	1.　人と一生と住まい 2.　住生活の設計 3.　住環境の整備 4.　これからの住生活 生活空間のデザイン	○ ○ ○ ○	○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○	a:住居と住環境、安全で環境に配慮した住生活に関心を持ち、意欲的に学習に取り組もうとしている。 b:住居と家族の生活、安全で環境に配慮した住生活について課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 c:安全で快適、かつ健康な住生活を営むために、住居の計画や選択に必要な情報を収集・整理する技術を身につけている。 d:住居の機能、住環境などについて科学的に理解し、安全で快適、かつ健康な住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。	授業観察 ワークシート レポート 製作品 発表 定期考査

2学期	6章 食べる	1. 人の一生と食事 2. 栄養と食品 3. 食生活の安全のために 4. これからの食生活 ＊調理実習4回 （10月～2月）	○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	 ○	○ ○ ○ ○ ○	a:食事と健康、安全と環境に配慮した食生活、ライフスタイルと環境に関心を持ち、意欲的に学習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、課題を見いだし、その解決をめざして考え、適切に判断し表現している。 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、食品衛生等の技術を日常食の調理実習を通して身に付けいる。 d:栄養、食品、調理、食品衛生、ライフスタイルと環境などについて実験・実習を中心とした学習を通して科学的に理解し、健康で安全な食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。	授業観察 ワークシート 実習計画 実習レポート 調理計画 実習記録表 自己評価 実技テスト 定期考査
3学期	5章 食べる	5. 食生活をデザインする ・何をどれだけ食べたらいいのか？	○	○	○	○	a:自分や家族の食生活について関心をもち、調理実習・実験などに科学的な視点から取り組もうとしている。 b:自分の食生活を振り返り、現代の食生活を振り返り、現代の食生活の傾向と問題点について考え、まとめたり、発表したりしている。 c:食生活の自立に必要な基礎的な調理ができる。 d:食品の腐敗、食中毒、食品添加物、社会における食の安全確保などについて理解している。	授業観察 ワークシート 実習計画 実習レポート 調理計画 実習記録表 自己評価 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

※　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。