

学習の指針（シラバス）

教科名	家庭科	実施学年	2年	週時数	1時間
-----	-----	------	----	-----	-----

1 学習の目標

・衣食住などに関する実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識及び技術を習得できる

・家庭の機能について、理解を深め、これからの生活を展望して、課題をもって生活をよりよくできる（特に食の学習を通して）

2 学習計画及び評価方法

学期	月	学習内容	学習のねらい	備考 (時間)	評価
第1学期	4	●健康と食生活 ・食事について ・生活のリズムと食事	・自分の食生活を見直す。 ・食事の役割と健康の食事について考える。	2時間	・ふり返しシート
	5	・栄養素のはたらきと食品 ・中学生に必要な栄養 ・食事の計画 (食品成分表 p1)	・自分の食生活を記録し、課題を見つける。 ・栄養素のはたらきと食品と栄養素の関係を知る。	2時間	・6つの食品群ワークシート
	6	●調理をしよう ・調理の計画 ・調理の基本 ・魚の調理 ・野菜の調理	・中学生に必要な栄養と必要な食品群の概量を知る。 ・1日分の献立を立てる。 ・調理室の使い方を知る。 ・調理に必要な手順や時間を考え、調理計画を工夫する。	2時間	・献立表
	7		・調理に必要の手順や時間を考え、調理計画を工夫する。 ・魚の調理上の性質を知り、調理ができる。 ・野菜の調理では季節の食材で包丁の使い方を知り、いろいろな切り方ができる。	4時間	・調理実習 ・切り方技能テスト ・実習感想レポート ・定期テスト
第2学期	9	●食品の選択と保存 ・食品が口に入るまで ・生鮮食品の選び方 ・いろいろな加工食品	生鮮食品と加工食品の表示と良否の見分け方を知る。	6時間	・食品添加物実験観察レポート
	10	・加工食品の表示 ・加工食品の選び方 ・保存のしかた ・食品の安全と情報	・生鮮食品と加工食品について新聞のチラシなどで市場調査を行う。 ・身近な食品を選択するために必要な情報を、収集・整理し調理実習に活かす。		・レポート
	11	●調理をしよう ・肉・野菜の調理	・着色料の観察を通して、添加物の必要性を考えることができる。 ・肉・野菜の調理上の性質を知り、調理ができる。		
	12	・お菓子をつくろう ・リンゴの皮むき	・ケーキの基本を知り、カップケーキを作ることができる。 ・皮むきが安全にできる。 ・世界文化遺産となった和食を支える出汁について知る	10時間	・定期テスト

第3学期	1	●地域の食材と食文化 ・地域の食材と郷土料理 ・受け継がれる食文化 ・地域と世界へ目をむ	・地域の食文化の意義や歴史について理解し、日常食など家庭での調理に生かすことができる。	3時間	・感想レポート
	2	けて ●調理をしよう ・調理のまとめ	・簡単な調理ができる。	3時間	・調理のまとめ ・1年間の振り返り
	3	●1年間のまとめ	・1年間の振り返ることができる。	1時間	

3 評価について

	評価の観点及び内容	評価方法
主体的に学習に取り組む態度	生活や技術について関心を持ち、進んで学習しようとする態度を身につけているか、毎時間の学習に取り組む姿勢を観察や自己評価から評価します。	・学習プリント ・授業中の姿勢 ・自己評価
思考・判断・表現	課題に対してどのように工夫して解決したか、見通しをもって作業することができたかを調理学習の内容・家庭での実践・学習プリント自己評価で評価します。	・作品 ・学習プリント ・自己評価
技能・知識理解	課題解決のために必要な基礎的な技術が身につけているかを作業内容、技能テストから評価します。基礎的な事項について理解し、知識を身につけているかを学習プリント・定期テスト・授業中の内容・自己評価から評価します。	・作品の内容 ・学習プリント ・定期テスト ・自己評価

☆印の項目は、授業を欠席した場合、評価に含めることができない場合があります。

4 家庭学習（予習、復習、提出物等）について

- ・長期休業中には、簡単な課題を出します。家庭でできることを増やしてってください。
- ・定期テスト前には予想問題が配布されます。少なくとも、2回は解くようにしてください。

5 教材等について

- ・教科書：技術・家庭科 家庭分野（開隆堂出版）
- ・副教材：調理実習・実験の材料
- ・その他：