

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	1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きけるよう、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付けている。	人の一生と家族・家庭及び福祉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、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、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 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 定期考査の結果 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 定期考査の結果 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 定期考査の結果 等

上に示す観点に基づいて、学習のまとめりごとに評価し、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	自分らしい生き方と家族	○家庭科の学び方 ○自分を見つめる ○自立した生き方 ○共に生きる家族 ○家族に関する法律 ○私たちの生活を支える労働と生活時間 ○ホームプロジェクト	・学習の意義や内容、学習、評価方法 ・自己を知る ・生涯発達の視点 ・青年期をどう生きるか ・家族法の理念と背景 ・多様化する就業形態 ・将来の生活を展望する ・ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動について説明	○	○	◎	○	○	a:現在の自分のこと、将来の生活設計を考えることについて、意欲を持ってとりくもうとしている。 b:自分の近い将来についてのキャリアや生活についての設計を考え、ワークなどを用いてそれらを具体的に描いていくことができる。 c:自分自身について考えるワークシートや将来についてのレポートなどを通して、自分や、人の一生についての考えをまとめることができる。 d:青年期の課題である自立や男女の平等と相互の協力などについて理解できる。 ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動について理解できる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・定期考査

	子どもとかわる	<p>○子どもを知る</p> <p>○発達のはらしさ</p> <p>○子どもの生活</p> <p>○親になることを考えよう</p> <p>○ホームプロジェクト</p>	<p>・すこやかな育ちのために</p> <p>・人の発達と保育</p> <p>・子どもの成長と生活</p> <p>・子どもを生き育てるといこと</p> <p>・ホームプロジェクト学習を計画し、夏季休業中に実践する。</p>	◎	○	○	◎	<p>a:子どもの発達と保育について興味・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。</p> <p>ホームプロジェクトに興味・関心を持ち、実践的・体験的な活動を通して意欲的に計画を立てている。</p> <p>b: 抱っこ人形を使った体験学習などから、目的の設定、学習中の判断や学習後の考察などをまとめることができ、また、体験学習の成果や反省などについて、レポートを通して表現することができる。</p> <p>c:子どもと適切に関わることができたり子どもの健やかな発達を支える技術を身に付けている。</p> <p>d: 生命の尊さ、子育ての意義について理解し、子どもの心身の発達や子どもの生活についての知識を身につけている。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・実習取組</p> <p>・プリント</p> <p>・レポート</p> <p>・定期考査</p>
--	---------	---	---	---	---	---	---	--	---

後期	子どもとかわる	<p>○すこやかに育つ環境</p> <p>○ホームプロジェクトの提出</p>	<p>・子どもの権利と福祉</p> <p>・ホームプロジェクトの提出内容をもとに発表の準備</p>	○	◎	○	○	<p>a: 子どもをとりまく状況について、現状を知り、その課題を見つけ、解決に向けて考えようとしている。</p> <p>b: 子どもの心身の発達、現在の子どもを取り巻く状況や子育ての環境について、課題を見つけ、解決への考えをまとめることができる。</p> <p>ホームプロジェクトの内容が問題解決学習となっている。</p> <p>c: 子どもの生活やとりまく環境、また、現在の子育ての環境や地域社会や国の支援策や課題などについて、情報を収集し、まとめることができる。</p> <p>d: 子どもの発達段階において、子どもをとりまく人とのかわり、地域環境・社会環境の重要性、子どもの福祉について理解できる。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・プリント</p> <p>・レポート</p> <p>・定期考査</p>
				○	◎				

	<p>高齢者とかかわる</p>	<p>○ 高齢社会に生きる私たちの暮らし ○ 高齢者を知る ○ 高齢者の自立のために私たちができること ○ ホームプロジェクトの発表</p>	<p>・ 高齢社会の状況 ・ 高齢者の心身の変化 ・ 高齢者の課題 ・ 介護の心と介護技術 ・ 高齢者の生活を支える介護 ・ ホームプロジェクトの発表・相互評価</p>	<p>○ ○</p>	<p>○ ○</p>	<p>◎ ○</p>	<p>a: 高齢社会の現状、高齢者の心身の特徴や生活について積極的に知り、高齢者とかかわろうとしている。 b: 高齢社会の現状や高齢者の生活を知ることにより、高齢者の自立した生活とは何か、自分の考えをまとめることができる。自分の生活を見直し、自分自身の生活能力を高めることにつながるよう実践したホームプロジェクトの発表内容になっている。 c: 日常生活の基本的な介助の方法や高齢者に対する接し方等を、インスタントシニア体験実習を通して身につけることができる。 d: 高齢社会の現状や高齢者の心身の特徴について理解している。</p>	<p>・ 受講状況 ・ 学習意欲 ・ 実習取組 ・ プリント ・ レポート ・ 定期考査</p>
--	-----------------	--	--	------------	------------	------------	---	--

消費者として自立する	○消費行動と意思決定	・適切な選択をするために	○	○	◎	a:自分が一消費者であることを自覚し、物・サービスの購入のあり方や、消費行動、消費と環境とのかかわりについて積極的に理解しようとする。	・受講状況 ・学習意欲 ・プリント ・定期考査
	○社会の変化と消費生活	・適切な契約	◎	○	○	b:消費行動における意思決定の過程について、具体的な事例を通して主体的に考え、判断することができる。	
	○ライフステージと経済計	・人生設計と経済計画	○	◎	○	c:さまざまな情報を収集しながら、自分の消費行動について検証することができる。	
	○持続可能な社会環境と生活		○	○	◎	d:消費行動における意思決定の過程とその重要性について理解でき、また契約についての知識を身につけている。 e.環境への付加を減らした環境型社会、地球温暖化に対応した炭素社会に向け、私たちの身近な事例を学びながら、生活においてどのような取り組みをすべきかを考え、判断し実行に移す事が出来る。	

※表中の観点について a: 関心・意欲・態度  
c: 技能

b: 思考・判断・表現  
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。

## 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つけるとともに、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見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、レポート	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、レポート	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、レポート	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、学習のまとめりごとに評価し、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



後 期	食生活をつくる	<p>○栄養と食品のかかわり</p> <p>○食品の選び方と安全</p> <p>○食事の計画と調理</p>	<p>・栄養素の種類と働き</p> <p>・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）</p> <p>・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）</p> <p>・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</p>	◎	○	◎	○	<p>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。</p> <p>・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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・実習取組</p> <p>・プリント</p> <p>・レポート</p> <p>・定期考査</p>
	住生活をつくる	<p>○人と住まいのかかわり</p> <p>○住まいと住まいの文化</p> <p>○住まいを計画する</p> <p>○健康的な住まい環境</p>	<p>・住まいの機能や、住まいと気候風土とのかかわり</p> <p>・日本の住まいの変遷、生活様式</p> <p>・生活の機能に応じた住空間の構成</p> <p>・快適な室内環境</p> <p>・家庭内事故や災害</p> <p>・よりよい住環境</p>	◎	○	○	◎	○	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p>



学校番号

T0206

## 令和2年度 家庭科

教科	家庭	科目	生活デザイン	単位数	2単位	年次	2～4年次
使用教科書	生活デザイン（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つけるとともに、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とらえ、家族・家庭の意義、家族、子ども、そして社会との関わりについて理解させる。
- ・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	人とかかわり、衣食住などの生活、経済的な観点において、自立した生活に向けて、意欲的に学習にとりくもうとしている。	自分や家族・家庭、地域の生活にかかわる課題を見つけ、課題解決のため思考を深めて、工夫したり創造したりし、自分の考えをまとめ、判断できる。	自分・家庭や地域社会の生活に関する課題を解決するため、必要な基礎的・基本的な技術を身につけることができる。	自分や家族・家庭、地域社会の役割を理解し、生活の充実向上にむけて必要な基礎的・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 ワークプリントの記述 実習作品 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 定期考査の結果 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 実習作品 定期考査の結果 相互評価・自己評価 等	学習状況の観察 ワークプリントの記述 定期考査の結果 等

上に示す観点に基づいて、学習のまとめりにごとに評価し、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	自分らしい生き方と家族	○生活デザインの学び方 ○自分を見つめる ○自立した生き方 ○共に生きる家族	・学習の意義や内容、学習、評価方法 ・自己を知る ・生涯発達の視点 ・青年期をどう生きるか ・将来の生活を展望する	○	○	◎	○	◎	a: 結婚、家族・家庭の形、家族・家庭の役割について、自分とどうかかわっているのか、興味・関心をもとうとしている。 b: 人生の各ライフステージの特徴と課題について知り、少子高齢社会、男女共同参画社会などの社会状況を考えながら、自分の生活や将来について考えを深め、発表などを通じて考えを表現することができる。 c: 自分自身について考えるワークシートや将来についてのレポートなどを通して、自分や、人の一生についての考えをまとめることができる。 d: 自分自身や現在の社会状況を客観的に知り、将来を見通した人生設計への課題を見つけることができる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・定期考査

	子どもとかわる	<p>○親になることを考えよう ○すこやかに育つ環境</p>	<p>・子どもの発達と子どもをとりまく環境とのかわり ・青年期の健康管理の重要性</p>	○	○	◎	○	<p>a: ・子どもをとりまく状況について、現状を知り、その課題を見つけ、解決に向けて考えようとしている。生命の尊さについて、自分の現在、将来と結びつけながら、学習しようとする意欲がある。 b: 子どもの心身の発達、現在の子どもを取り巻く状況や子育ての環境について、課題を見つけ、解決への考えをまとめることができる c: 子どもの生活やとりまく環境、また、現在の子育ての環境や地域社会や国の支援策や課題などについて、情報を収集し、まとめることができる。 d: 生命の尊さ、子育ての意義について理解することができる。</p>	<p>・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・定期考査</p>
	食生活をつくる	<p>○私たちの食生活 ○栄養と食品のかわり ○食品の計画と調理</p>	<p>・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</p>	◎	○	◎	○	<p>a: 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: 自身の食生活や現在の食生の課題を発見し、課題解決のために思考し、解決にむけての判断ができる。 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: 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。</p>	

後期	食生活をつくる	<p>○栄養と食品のかわり</p> <p>○食品の選び方と安全</p> <p>○食品の計画と調理</p> <p>○これらの食生活を考える</p>	<p>・栄養素の種類と働き</p> <p>・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</p> <p>・食品衛生（食品の選択、食中毒、食品添加物）</p> <p>・食品の自給率や食に関する環境</p>	○	◎	◎	<p>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。</p> <p>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。</p> <p>b: 現在の日本の食生活についての課題について調査などから発見し、解決の方法について、自分の考えをまとめることができる。</p> <p>c: 栄養・食品・調理に関する基礎的な知識を生かしながら、献立を作成することができる。</p> <p>d: 食事の意義や役割、食生活をとりまく環境などについて、現代の食生活の課題が理解できる。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・実習取組</p> <p>・プリント</p> <p>・定期考査</p>
	衣生活をつくる	<p>○衣服の管理</p> <p>○衣服をつくろう</p>	<p>・計画的な衣生活を送ろう</p> <p>・簡単な衣服の製作</p>	◎	○	○	<p>a: 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。</p> <p>基礎縫い実習や、衣服調査などにおいて、積極的にとりくもうとする。</p> <p>b: 現在の衣生活をとりまく状況について、自分の衣生活を振り返りながら、課題を導き出すことができる。</p> <p>c: 材料の選択、日常の衣服管理の方法を習得するとともに、基礎縫いなどの縫製技術を身につけ、日常着の管理ができる。</p> <p>d: 衣類の購入から廃棄まで、計画的な衣生活を営む知識を身につけている。</p>	

※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。

## 令和2年度 家庭科

教科	(専) 家庭	科目	課題研究	単位数	2単位	年次	4年次
使用教科書	なし						
副教材等	自作教材						

## 1 担当者からのメッセージ（学習方法等）

生活産業の各分野に関する課題について、生徒自信が課題を発見するように指導を工夫し、自由な発想で課題を設定していきます。

課題の解決を図る学習については、課題解決の方策を検討し、学習計画を立てて自主的に実践する学習活動を重視します。

専門的な知識と技術の定着を図り、実際の場面で応用発展し、変化の激しい社会において問題解決の能力や自発的な学習態度を育てていく科目です。

## 2 学習の到達目標

生活産業の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

## 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	各自の研究課題について、関心を持ち、生活の充実・向上をめざして意欲的にとりくむ。	各自の研究課題に関して、自分の考えをまとめ、目的に応じたどのような発表方法・表現方法が適切かを判断する力を身につけている。	各自の研究課題に関し、計画に従って能率的に課題研究や発表を行うことができる技能を身につけている。	各自野研究課題に関し、理論・技術について理解し、わかりやすい研究発表にするために必要な知識を身につけている。
評価方法	学習状況の観察 実習作品 調理計画、製作計画、 実習記録表、レポート、発表方法、発表内容 相互評価・自己評価等	学習状況の観察 実習作品 調理計画、製作計画、 実習記録表、レポート、発表方法、発表内容 相互評価・自己評価等	学習状況の観察 実習作品 調理計画、製作計画、 実習記録表、レポート、発表方法、発表内容 相互評価・自己評価等	学習状況の観察 実習作品 調理計画、製作計画、 実習記録表、レポート、発表方法、発表内容 相互評価・自己評価等

上に示す観点に基づいて、学習のまとめりごとに評価し、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	課題設定	○研究課題の設定 ○研究課題の明確化	・学習を深めたい分野、内容を決定し、研究課題を設定する。 ・資料の収集方法、プレゼンテーションの方法などを理解する。	◎	○	○	○	a:「家庭総合」、家庭に関する専門科目での学習を自身の生活に関連付け、関心をもち、それらについての基本的な知識の習得に意欲的にとりくむとともに、実際の研究発表に結びつけて考えようとする態度をもっている。 b:適切な資料の収集方法、プレゼンテーションの方法を判断する力を身につけている。 c:課題の研究に必要な表現方法を身に付けている。 d:自身の研究課題について適切な研究方法を理解している。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・レポート
		○実践内容の明確化 ○研究計画の作成	・実践内容を明確にし、研究計画を作成する ・課題解決のための実践活動を計画する	◎	○	○	○	a:研究課題について関心をもち、実際の生活と関連させ、知識の取得や理解に意欲的にとりくむ態度をもっている。 b: 具体的な発表を想定しながら、それに応じた発表方法等について考え、選択し、判断することができる。 c::研究発表に向けた計画を作成することが出来る。 d: 自身の研究内容や特徴、発表方法などについて基本的知識があり、発表計画についても理解している。	

後期	研究実践	○実践活動	・実験、製作などに取り組む ・実践活動を記録し、整理する	○	○	◎	○	a:ものづくり、人との関わりなどを意識した実践活動に意欲的に取り組もうとしている。 b:発表に向けて、課題を見出し、その解決を目指して考え、表現している。 c:事例研究などを通して、実践活動のあり方について検討する技術を身に付けている。 d:わかりやすい発表に向けて必要な材料や資料の収集、発表方法などについて理解している。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・レポート
	研究のまとめ	○プレゼンテーション原稿の作成 ○発表の準備	・研究実践の記録をもとに、プレゼンテーションの設計をする。 ・	○	◎	○	○	a:研究実践の記録をもとにわかりやすい発表に向けてプレゼンテーションの設計に意欲的に取り組もうとしている。 b:実践を通して気づいたこと、わかったこと、できるようになったことを明確にして表現している。 c:実践を通して気づいたこと等をわかりやすく表現する技術を身に付けている。 d:研究実践を通して、必要な情報をまとめ、プレゼンテーション原稿に必要な内容を理解している。	
	研究発表	○クラス内での発表	・冊子の原稿を作成する ・研究したことを発表する	○	○	◎	○	a:自身の発表だけでなく、他の人の発表にも関心を持ち、意欲的に発表を聞く態度が見られる。 b:自身の発表や人の発表から課題を見出し、その解決を目指して考え、表現できる。 c:発表を通して、相手にわかりやすい発表方法や資料の作成などの技能を身に付けている。 d:発表内容について理解し、毎日の生活にかかわる課題を認識している。	

※表中の観点について a：関心・意欲・態度  
c：技能

b：思考・判断・表現  
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。

## 令和2年度 家庭科

教科	(専) 家庭	科目	フードデザイン (通信)	単位数	2 単位	年次	3 年次
使用教科書	フードデザイン (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)

食生活は自己管理であることを認識し、授業で身につけた知識を日常生活に生かし、望ましい食生活へと改善できるようにしましょう。

作るところから、食べるところまでを総合的にとらえて計画・実践できる能力とじっせんできな態度を身につけるように努力しましょう。

生活者としての立場から、食の文化的な意味を踏まえて、精神的な満足を得るための食事を重視できるようにしましょう。

レポート課題は、遅れることの無いように期日までに必ず提出してください。

調理実習では、衛生上エプロン・三角巾を必ず着用し、爪も短く切っておきましょう。

特に実習では、教員からの注意や指示に従い、ケガをしないようにしましょう。

## 2 学習の到達目標

- ・栄養素の種類とはたらきについて理解し、それらの消化吸収過程を把握する。
- ・栄養バランスのよい食事計画が作成でき、それらを調理するための知識と技術を養う。
- ・年齢別、性別での食事摂取基準の違いを理解して、家族の食事計画が作成できる。
- ・年中行事における食事を理解し、日本の伝統食についての知識と技術を習得し、後世へ伝承できるようにする。
- ・日本の食生活の現状と課題を把握し、食事作りの喜びや集団での食事の楽しみを知る。
- ・輸入食品によって支えられている食糧事情を理解し、食物を大切に作る心を養う。

## 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	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身につけようとする。	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて判断ができる。	調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を習得することができる。	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を習得することができる。

評価方法	学習状況の観察 出席、実習中の態度 ワークプリントの記述 調理計画、実習記録表、レポート	学習状況の観察 出席、実習中の態度 ワークプリントの記述 調理計画、実習記録表、レポート、 定期考査の結果	学習状況の観察 ワークプリントの記述 調理計画、実習記録表、レポート、定期考査の結果	ワークプリントの記述 調理計画、実習記録表、レポート、 定期考査の結果等
上に示す観点に基づいて、学習のまとめりごとに評価し、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	栄養素のはたらきと食事計画	○からだのしくみと食べ物 ○炭水化物 ○脂質 ○たんぱく質 ○ビタミン ○ミネラル ○水・その他の物質 ○消化と吸収	・各種栄養素の特徴と体内ではたらき ・各種栄養素の体内での消化・吸収の過程 ・おいしさに関わる要素	◎ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ○ ◎	○ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ○ ○	○ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ◎ ○ ○ ○	a: 各種栄養素の種類とはたらき、栄養素の消化のしくみに関心を持つようとしている。 ライフステージごとの栄養の特徴を知り、各ライフステージに応じた食生活に関心を持つようとしている。 b: からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているのかを考え、各ライフステージに応じた食生活について判断することができる。 c: 食生活の現状とも関わらせながら、「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」など活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかすことができる。 d: 各栄養素の種類とはたらきについての知識を習得することができる。	・受講状況 ・学習意欲 ・実習取組 ・プリント ・レポート ・定期考査	

	調理の基本	<p>○調理とおいしさ</p> <p>○調理操作</p> <p>○調味操作</p>	<p>・おいしさに関わる要素</p> <p>・調理の基礎</p>	○	○	◎	○	<p>a:調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、学ぼうとする意欲が感じられる。</p> <p>b: 食物のおいしさは、味・香・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深めることができる。</p> <p>c: 調味、加熱やその他の調理操作が、料理のできあがり大きく影響することを実験を通して観察し、考察することができる。日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。</p> <p>d: 日常食、行事食、供応食などの調理に必要な基礎知識を習得することができる。</p> <p>主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・実習取組</p> <p>・プリント</p> <p>・レポート</p> <p>・定期考査</p>
後期	食品の特徴・表示・安全	<p>○食品の特徴と性質</p> <p>○食品の生産と流通</p> <p>○食品の選択と表示</p> <p>○食品の衛生と安全</p>	<p>・栄養的特徴、調理上の性質や加工品</p> <p>・様々な食品について、それぞれの特徴を把握する</p>	○	○	◎	○	<p>a: 食品の特徴や、調理操作によって変化する食品の成分に関心を持つようとしている。</p> <p>b: 輸入食品や様々な加工食品など多種多様な食品の中から、目的に応じて適切な選択ができる。</p> <p>c: 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化を実験を通して観察し、考察することができる。</p> <p>d: 食品の特徴、調理上の性質及び調理による成分の変化についての知識を習得することができる。</p>	<p>・受講状況</p> <p>・学習意欲</p> <p>・実習取組</p> <p>・プリント</p> <p>・レポート</p> <p>・定期考査</p>

	○料理様式と献立 ○テーブルコーディネート	○料理様式と献立 ○テーブルコーディネート	・和風、洋風、中国風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法	◎ ○ ○ ○	○ ○ ◎ ○	<p>a: 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴に関心を持つようとしている。</p> <p>季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出しようとする意欲・関心が感じられる。</p> <p>b: 食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて、目的に応じた適切な選択ができる。</p> <p>c: 様式別の食卓構成や食卓作法、供応に伴うマナーを身につけることができる。</p> <p>食器・盛りつけ・テーブルクロス・照明などについて適切な取り扱いができる。</p> <p>目的に応じたテーブルコーディネートができる。</p> <p>d: 日本料理、西洋料理、中国料理など代表的な料理様式について、それぞれの特徴や献立構成を理解できる。</p> <p>食事を心豊かにおいしく食べるためには、季節や行事、食事の目的などに応じて食卓を演出する必要があることを理解できる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・受講状況</li> <li>・学習意欲</li> <li>・実習取組</li> <li>・プリント</li> <li>・レポート</li> <li>・定期考査</li> </ul>
--	--------------------------	--------------------------	-------------------------------	---------	---------	--	--

○料理様式とテーブルコーディネート

※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。