

令和6年度 調布市立第七中学校 全期 指導計画・評価計画表 【2年生 家庭科】

観点 ① 知識・技能 ② 思考・判断・表現 ③ 主体的に学習に取り組む態度

学習単元	観点	単元の評価規準（学習評価表）	具体的評価規準（おおむね満足B）	評価方法・場面	弱点克服
B 衣食住の生活 （衣生活） 4月から5月	①	<ul style="list-style-type: none"> 布を用いた物の構成や製作方法について理解する。 基本的な道具の扱い方がわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全で能率よく、布を用いた物の製作をすることができる。 衣服の着用目的、縫製箇所に適した縫製方法で縫うことができる。 縫製道具の正確、安全な取り扱いができる。 用途に合わせて材料や用具の選択ができる。 用具の安全な取り扱いについて理解している。 	<ul style="list-style-type: none"> プリント 定期考査 小テスト 	<ul style="list-style-type: none"> 質問教室 未提出者連絡
	②	<ul style="list-style-type: none"> 製作に必要な材料、用具、製作手順、時間など、先を見通した実習計画を立てる。 	<ul style="list-style-type: none"> 製作計画や方法について、作業効率や安全性を考えて製作方法を工夫している。 		
	③	<ul style="list-style-type: none"> 布を用いた物の製作に関心をもって取り組むことができる。 「マスクケース」の製作 	<ul style="list-style-type: none"> 布を用いた物の製作に関心をもって取り組み、自分や家族の生活を豊かにしようとしている。 自分や家族の衣生活をより良くすることに関心をもち、製作や調査などの計画や実践に意欲的に取り組もうとしている。 		
B 衣食住の生活 （住生活） 6月から9月	①	<ul style="list-style-type: none"> 健康で安全に住む工夫ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> 簡単な間取り図を描くことができる。 日本の伝統的な住環境や住居の基本的な機能について理解している。 安全で快適な室内環境の整え方と住まい方について、家庭内事故の防止、自然災害への備え、室内の空気調節、音と生活との関りなど、具体的な対策、改善方法について理解している。 		
		<ul style="list-style-type: none"> 住まいのはたらき、健康で安全な住み方に関して基礎的技術がわかる。 	<ul style="list-style-type: none"> 安全で快適な室内環境を整え、より良い 		
		<ul style="list-style-type: none"> 住生活について見直し、室内環境の整備 	<ul style="list-style-type: none"> 安全で快適な室内環境を整え、より良い 		

	2	と住まい方に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造する。	住み方について、学んだ知識と技術を活用して工夫し、自分なりの方法を考える。		
	3	・室内環境の整備と住まい方について関心をもち、意欲的に学習活動に取り組み、より良い住まい方を実践しようとしている。	・家族の生活の場としての住居の機能について関心を持っている。 ・安全で快適な室内環境に関心をもち、整え方や住まい方の課題に取り組もうとしている。		
C 消費生活と環境 10月から11月	1	・物資とサービスの特徴がわかる。 ・消費生活のしくみがわかる。 ・販売方法の特徴がわかる。	・物資とサービスの選択、購入および活用について必要な情報を収集・整理することができる。 ・消費者の基本的な権利と責任について理解している。 ・中学生に関わりの深い販売方法の特徴について理解している。 ・自分や家族の消費生活が環境に与えている影響について理解している。 ・環境に配慮した消費生活に関する知識を身に付けている。	・プリント ・定期考査 ・作品	・質問教室 ・見本作品提示
	2	・生活情報の収集や活用のしかたを理解し、それをふまえた広告作りの工夫ができる。	・消費者を惹きつける広告の工夫ができる。		
	3	・消費者トラブルの解決について関心をもち取り組むことができる。	・自分や家族の消費生活について関心をもち、意欲的に学習に取り組んでいる。 ・身近な販売方法に関心をもち、その利点と問題点について考えようとしている。		

B 食品の選択と調理 12月から3月	1	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の選択と簡単な日常食の調理の基礎的な知識を身に付けている。 ・食品の選択と簡単な日常食の調理に基礎的な技術を身に付けている。 	<ul style="list-style-type: none"> ・生鮮食品・加工食品についての表示・品質の見方がわかる。 ・食品の性質にあった基本的な調理方法がわかる。 ・安全と衛生に気をつけた食品や器具の扱いがわかる。 ・生鮮食品の良否と加工食品の表示がわかる。用途に応じて適切に選択できる。また、正しく計量し、包丁の扱いが正しくできる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・プリント ・定期考査 ・実技テスト 	<ul style="list-style-type: none"> ・質問教室 ・見本の提示 ・未提出者連絡
	2	<ul style="list-style-type: none"> ・食生活について見直し、食品の選択と簡単な日常食の調理に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造する。 	<ul style="list-style-type: none"> ・時間内に班で工夫・協力して、実習を進めることができる。 		