

令和3年度 全期 指導計画・評価計画表 【2年生 家庭科】 指導者名：萩原 あずさ

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 （食生活）  4月から6月	①	・中学生の栄養と食事に必要な基礎的な知識を身に付けている。	・食事の役割、健康との関わりについて、理解している。 ・食品群別摂取量のめやすが1日に必要な栄養素量を食品に置き換えた概量を示したものであることがわかる。	・プリント ・定期考査 ・小テスト	・質問教室 ・未提出者連絡
	②	・食生活について見直し、中学生の栄養と食事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。	・自分の食生活の改善点を考えることができる。 ・中学生に必要な栄養素を満たす1日分の献立を食品群別摂取量を用いて考えることができる。		
	③	・中学生の栄養と食事について関心を持ち、食生活をより良くするために、進んで学んだことを活用しようとする。	・自分の食生活を振り返ることができる。 ・栄養素に関心を持ち、課題に取り組むことができる。 ・食品の栄養的特質に関心をもって課題に取り組むことができる。		
B 衣食住の生活 （衣生活）  7月から9月	①	・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。	・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。	・プリント ・定期考査 ・作品 ・実技テスト	・質問教室 ・未提出者連絡 ・見本の提示

	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>		
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・自分や家族の衣生活をより良くすることに興味をもち、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。</li> </ul>		
B 食品の選択と調理  10月から3月	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品・加工食品についての表示・品質の見方がわかる。</li> <li>・食品の性質にあった基本的な調理方法がわかる。</li> <li>・安全と衛生に気をつけた食品や器具の扱いがわかる。</li> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリント</li> <li>・定期考査</li> <li>・実技テスト</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・質問教室</li> <li>・見本の提示</li> <li>・未提出者連絡</li> </ul>
	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・時間内に班で工夫・協力して、実習を進めることができる。</li> </ul>		
	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の選択と簡単な日常食の調理について関心を持ち、意欲的に学習活動に取り組む、食生活をより良くしようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・簡単な日常食ができ安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる。</li> <li>・生鮮食品・加工食品に関心を持って課題に取り組んでいる。</li> <li>・安全かつ衛生的に気をつけて、実習に取り組んでいる。</li> </ul>		

