

さいたま市立大谷場中学校 各教科の内容と評価観点 [技術・家庭（家庭分野）]

教科の目標	○健康的で自主的な生活を送るために自ら課題をもって意欲的に学習する態度を身につける。 ○生活の向上と自分の技術の向上のために工夫する力や創造する力を身につける。 ○情報や技術を習得し、それを活用する力を身につける。 ○安全に気をつけて学習する力を身につける。
-------	---

2 年	項目	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	観点	課題解決のために身につけたい知識・技能	自ら思考判断し工夫し 表現しようとする力	授業で身につけた基礎的な知識・技能を活用した問題解決の工夫
	評価の重点	- 生活の課題に関する基礎的、基本的な技能や技術の習得 - 生活に関する事柄や技能などについての基本的な知識の習得	- いろいろな解決方法の探求 - 問題解決における自己の創意工夫ある取り組みやその過程表現 - 基礎的基本的な知識や技能、情報を活用、応用する力	- 自らの学習を調整しようとしているか粘り強く学習しようとする態度 - 工夫した課題設定や習得した知識や技能を活用した問題解決に向けた思考力・判断力・表現力をにつかった積極的な取り組み

	単元・教材・題材 等	学習目標・学習内容・学習活動 等	評価の方法
1 学 期	1、食生活と自立 ・健康と食生活 2、栄養のはたらき ・食品の概量と食品群別摂取量の目安 3、食品の選択と保存 ・生鮮食品と加工食品 ・食品の表示 ・献立の作成	○自分の食生活を振り返り、青少年期の健康で成長のために必要な栄養や食事の仕方を学び、理解する。毎日の食生活をよりよく快適なものに整えたり、選択して食べることを意味を考え、自ら工夫する能力を養うとともに、調理の技能を高めることができるようにする。 ○栄養のバランスを考えた料理の組み合わせを考えることができる。	○授業観察 （発表、発言、質問の内容） ○学習プリントのまとめ方の工夫 ○家庭での宿題、実践レポートの内容 ○学習記録表への取り組み ○定期テスト ○献立の作品
2 学 期	4、調理をしよう ・調理の流れと道具に慣れよう （包丁と計量、調理の基本）	○調理の流れを理解し、調理の技能を習得する。 ○食品の特性を理解し、無駄なくおいしく調理する技能を身につける。	○調理の身支度と持ち物 ○調理の技能 ○グループでの活動の創意工夫

	・野菜料理と付け合わせ・汁物等 ・肉料理と付け合わせ・汁物等 ・魚料理と付け合わせ・汁物等 5、家庭での調理の計画と実践	○周囲の人と協力し、調理の準備、調理、配膳を整え、食事をする ことができる。 ○調理道具や器具を安全に活用することができる。 ○習得した調理の技能を生かし、家庭で実践することができる。	○家庭での調理実習実践レポートの内容 ○学習記録表への取り組み ○定期テスト
3 学 期	・家庭での実践レポートの発表 6、日本の郷土料理と行事食 7、身近な消費生活と環境 ・商品の選択と購入 ・よりよい消費生活のために ・環境や防災に配慮した消費生活（防災） ・持続可能な衣生活と住生活 8、日本の伝統を受け継ごう 日本文化と着物 浴衣を着こなそう	○生徒の発表を通して、それぞれの実践例を知り、共有化することが できる。 ○地域ごとの食文化や行事食の役割を理解し、場や季節に応じた食事 の選択や調理の選択ができるようにする。 ○環境や防災に配慮した生活の工夫をすることができる（防災） ○消費生活の意味と機能や仕組みについて理解し、賢くより快適な 生活を送るために商品やサービスを選択することができる。 ○衣服の役割を理解し、場に応じた衣服の選択や着衣ができるように する ○日本の伝統的な文化について理解し、継承の仕方を考えることが できる	○家庭での調理実習実践レポート ○郷土料理調べレポート ○課題への意欲的な取り組み ○個性に応じた衣服の選択や着装の工夫 ○日本の伝統文化に対する知識や理解 ○学習記録表への取り組み ○定期テスト