

技術・家庭科シラバス 中学2年

1. 学習の到達目標と評価の観点

(科目) 技術・家庭科	単位数	学科・学年・学級	使用教科書と補助教材
	2 単位	第 2 学年	・技術 家庭 家庭分野（開隆堂）
学習の到達目標	実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な衣食住に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、世界的な視野を持ちながら課題の発見・解決に取り組み、社会や環境との関わりについて理解を深め生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。		
評価の観点	多様な価値観を尊重し、よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。＜主体性・多様性・協働性＞		
	生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践する力を身につけた上で、考察したことを論理的に表現するなどして新しいアイディアを生み出し未来を切り開いていこうとしている。＜思考力・判断力・表現力＞		
	食生活と家庭生活について理解していると共に、それらに関わる技能を身につけ実社会に役立てようとする意欲を持ち適切にできること。＜知識・技能＞		

2. 学習計画及び評価方法等

月	単 元	学習のねらい	学習のポイント、使用教材等
4 月	・エプロンの製作	・被服製作の基礎的な技能を習得する。	・製作手順を理解し、正しく作業することができる。
5 月		・肩ひもをつける	・糸の始末・仕上げアイロンができています。
6 月		・ポケットを縫う	・西洋刺繍の種類と方法を学び、実践できる。
		・刺繍の技能を身につける。	・バックステッチを習得する。
		・名前の刺繍ができる。	・スウェーデン刺繍をデザインし実践できる。
		・スウェーデン刺繍の由来と方法を学ぶ。	

9月	中学生に必要な栄養を満たす食事	・中学生の時期の身体的特徴を理解し、中学生に必要な栄養の特徴がわかる。 ・食品は栄養的特質により食品群に分類されることを理解する。	・栄養素の種類と機能を理解している。 ・主な食品の栄養的特質を食品群と関連させて理解している。
10月	さまざまな食品とその選択	・生鮮食品・加工食品の特徴がわかり目的に応じて選択・保存できる。	・食品を選択するとき、食品の安全や情報に関心を持ち選択できるようにする。
11月	地域の食文化	・地域で生産される食材を知り、それを使う意義と和食の調理を理解する。	・郷土料理や行事食について理解を深める。
	日常食の調理	・献立に従って調理し、食卓に出しておいしく食べられるようにする。	・食品の調理上の性質をいかした調理法について理解している。
1月	持続可能な食生活	・持続可能な食生活を送るために食生活を工夫することができる。	・SDGsと食生活の関わりについて主体的に考えることができる。
	自分の成長と家族・家庭生活	・自分の成長と、家族や地域との関わりを理解する。	・自分の成長を振り返り、ワークライフバランスを考えることができる。
2月	家庭生活と地域の関わり	・誰もが尊重される家庭・地域の生活を目指して課題を見つけ、実践的に取り組める。	・SDGsと家庭生活との関わりについて具体的に考え改善の方法を考えることができる。
	持続可能な家庭生活		

評価の観点及び内容		評価方法（具体例）
日本の文化などに対する理解を深め、よりよい生活の実現や持続可能な社会の構築に向けて、生活を工夫し創造しようとする実践的な態度を養う。＜主体性・多様性・協働性＞		授業への取り組み(10%)
生活の中から物事を論理的に捉え、習得した知識や経験をもとに形成した自らの考え・問題意識・価値観を他者にしっかりと伝えられる力を身につけている。＜思考力・判断力・表現力＞		提出課題(20%)
食生活と家族生活について理解していると共に、それらに関わる技能を有機的に結びつけ、幅広い視野を持って問題意識を深め、問題解決のために行動を起こせる力を持っている。＜知識・技能＞		定期試験(60%) 小テスト(10%)

【点数化が難しい課題については観点別評価とする】

- A：指定箇所を全てこなし、指示していないところまで自主的に取り組んでいる。
- B：指定箇所をほぼこなし、指示していないところは取り組んでいない。
- C：指定箇所の8割程度しか取り組んでいない。
- D：指定箇所の半分以下しか取り組んでいない。