

令和元年度 中学校「学習指導・評価計画表」教科【技術・家庭（家庭分野）】学年【2年】担当 池田 純子

関 生活や技術への関心・意欲・態度

創 生活を工夫し創造する能力

技 生活の技能

知 生活や技術についての知識・理解

月	単題 元材	学習内容	観点	評価規準(B) おおむね満足	判断の基準 AとBの違いなど	評価方法 場面・時期
4	住生活の自立	・住まいの役割 ・生活行為と住空間 ・安全で安心な住まい	関	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方について関心をもって学習活動に取り組み、住生活をよりよくしようとしている。	安全で快適な室内環境の整え方や住まい方の課題を具体的に考えようとしている。	・観察 ・学習プリント ・定期テスト
			創	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方について課題を見付け、その解決を目指して工夫している。	安全で快適な室内環境の整え方や住まい方について考え、家庭生活で具体的に実践できる方法を挙げ、家庭生活を工夫しようとしている。	
			技			
			知	住居の機能について理解し、安全で快適な室内環境の整え方と住まい方に関する基礎的・基本的な知識を身に付けています。	安全で快適な室内環境の整え方と住まい方の具体的な方法を理解している。	
5 ・ 6	食品の選択と調理	・生鮮食品と加工食品 ・食品の表示 ・調理の流れと手順 ・調理実習	関	食品の選び方について、関心を持って学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。日常食の調理に関心をもっている。	生鮮食品において、旬を意識して食生活が送られている。食品が調理される過程に関心をもち、調理の意義をふまながら、作業手順を考えようとしている。	・観察 ・学習プリント ・定期テスト ・調理実習
			創	食品の選び方について、課題を見つけその解決を目指し、工夫している。	収集整理した情報を活用して用途に応じた食品の選択について考え、工夫している。	
			技	簡単な調理に関する基礎的・基本的な技術を身に付けています。 食品の表示に関する情報を整理することができる。	安全と衛生に留意しながら、食品や調理用具を適切に扱い、環境のことをふまながら作業能率を考えて手際よく調理することができる。 身近な生活の中で、食品の表示やマークを調べ、情報を整理して食品の選択に生かすことができる。	
			知	生鮮食品と加工食品の特徴を知り、品質の見分け方について理解している。 食品の選択における観点と、食品の表示の意味を理解している。	食品の特徴を理解した上で、食品の良否を見比べ、良いものを見分けることができる。 食品の教示から食品の選択に必要な内容を読み取り、理解している。	
7 ・ 8		・食品添加物 ・食品の保存	関	食品の選び方について、関心を持って学習活動に取り組み、食生活をよりよくしようとしている。	加工食品に含まれる食品添加物を知り、食品選択の観点になるよう、食生活に生かそうとしている。	・観察 ・学習プリント ・提出プリント ・定期テスト ・夏休みの課題
			創			
			技			
			知	食品添加物の用途と使用目的を理解している。 食品の保存方法と保存期間の関係について理解している。	食品添加物の用途と使用目的を理解し、その内容を食品の選択に利用できる。 食品の腐敗や食中毒の原因と関連づけて、保存方法について理解している。	
9	生活を豊かにするために	・布を使った製作	関	環境に配慮した衣生活に関心をもっている。	自分の衣生活を振り返り、環境や資源に配慮した衣生活を送るためにできることに取り組もうとしている。	・観察 ・学習プリント ・学習内容記録表 ・作品 ・定期テスト
			創	布を用いた物の製作に関して、材料を無駄なく利用するように考え、工夫している。	型紙を利用して、無駄が出ないように布を有効に利用するよう考え、工夫している。	
			技	安全に用具を取り扱い、目的に応じた縫い方で布を用いた物の製作をすることができる。	用具を適切に安全に扱い、製作品を活用することを考えた上で、丁寧に丈夫にミシン縫いができる。	
			知	製作手順に関する知識を身に付けています。 材料や用具の適切な選択や用具の安全な取り扱いや目的に応じた縫い方に関する知識を身につけています。	製作に必要な材料や用具、縫い方などの基礎的な知識を身につけています。 ミシンの調整の仕方や調子よく縫えないときの調節について説明できる。	