【家 庭】

平成２５年度　　指導と評価の年間計画（シラバス）

盛岡工業高校　全日制課程

教　　科	家庭	単位数	2	学科・学年	全・１年
使用教科書	図説　家庭基礎（実教出版）			副 教 材	図説家庭基礎　学習ノート（実教出版）

到達目標（具体的な取組【評価規準を念頭に置いた指導上の留意点】）

・家庭生活に関わる各分野において、原理や原則を知り、科学的に理解を深める。
・実験実習やグループワーク等を通して、自立した生活者として必要な実践力を身につける。
・社会から求められる課題について、主体的に意志決定し、行動する力を身につける。

学期	月	学習項目 （単元名、教材、学習領域）	主な学習活動 ■評価のポイント	評価方法	評価の重点 関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
前期中間	4 5 6	1　自分らしい生き方と家族 2　衣生活をつくる	・ライフコースを作成する。 ・家族と法律、社会保障制度についてつまず理解する。 ・さまざまなライフスタイルを学び、将来の生活設計について考えを深める。 ■グループワーク等に積極的に参加したか。 ■将来の生活設計について考えを深めることができたか。 ■基礎縫いの技術が身についたか。	・取組状況の観察 ・提出物の状況 学習プリント 学習ノート ・作品評価 ・前期中間考査	○	○ ○	○	○ ○
前期末	6 7 8 9	3　子どもとかかわる 4　高齢者とかかわる 社会とかかわる	・衣生活の計画と管理について理解を深める。 ・カフェエプロンの製作。 ・乳幼児の生活、親の役割と子育ての現状と課題について考えを深める。 ・高齢社会の現状と課題を理解する。 ・社会的支援に関する制度と課題について考える。 ■積極的に参加したか。 ■高齢者のこと深めることができたか。 ■基礎縫いの技術を身につけ、作品を完成させたか。	・取組状況の観察 ・提出物の状況 学習プリント 学習ノート ・作品評価 ミシンの操作 用具の扱い カフェエプロンの完成度 ・前期末考査	○	○ ○	○	○ ○
後期中間	9 １０ １１	5　食生活をつくる	・食生活の現状と課題について理解する。 ・栄養素の働きと食品の選択について理解する。 ・日常食の調理。 ①日本料理の基本献立 ②西洋料理の基本献立 ③中国料理の基本献立 ■食生活に関心を高め、深めるとともに健康で意欲的に取り組むことができたか。 ■食事と健康について理解を深め、調理技術を身につけたか。	・取組状況の観察 ・提出物の状況 学習プリント 学習ノート ・実習評価 生活的な身支度 衛生的な量扱い 食品の計調理技術 用具の扱い 基礎的な考査 ・後期中間考査	○ ○	○ ○	○	○ ○
学末末	１１ １２ 1 2 3	6　住生活をつくる 7　生活資源と生活経営	④郷土料理と行事食 ⑤エコクッキング献立 ・食事摂取基準と献立作成の基本について理解する。 ・安全で快適な住空間づくりの基本を理解する。 ・住生活の中の住居について考え、深める。 ・消費者の意志決定について理解する。 ■基礎的な調理技術を身につけることができたか。 ■住環境と健康について理解を深めることができたか。	・取組状況の観察 ・提出物の状況 学習プリント 学習ノート ・実習評価 生活的な身支度 衛生的な選択と効率 食品の調理技術 基礎的な考査 ・後期末考査	○ ○	○ ○	○	○ ○