

平成25年度 広島市立祇園中学校 技術・家庭科(家庭分野)年間学習指導計画 2学年

月	単 元 名		時数	主に学習すること	学習のポイント	観点の重点と評価方法
4月	わたしたちの食生活文化	オリエンテーション 日常食の調理をしよう	1 1	2年生で学習すること 調理 基礎技能	2年生で学習することを知る。 安全と衛生に気を付けて、調理することができる。 食品の調理上の性質を知り、適切に調理することができる。 魚の調理上の性質を知る。 魚の調理を工夫できる。 肉の調理上の性質を知る。 肉の調理を工夫できる。 野菜の調理上の性質を知る。 野菜の調理を工夫できる。 地域の食材を生かした日常食などの調理ができる。 食生活を取り巻く問題について考えることができる。	関・意・態 技 能 知識・理解 *ノート *実技
5月		魚の調理をしよう	3	魚の性質 魚の調理方法		
6月		肉の調理をしよう	3	肉の性質 肉の調理方法		
6月		野菜の調理をしよう	3	野菜の性質 野菜の調理方法		
7月	わたしたちの衣生活と住生活	地域の食文化を知ろう よりよい食生活をめざして	1	地域の食材と調理 地域の食文化 食品の安全性 食料資源の大切さ	布を使って生活が豊かになる物を考えることができる。 布を使った制作物を、計画を立てて作ることができる。	関・意・態 工夫・創造 知識・理解 *ノート *小テスト
7月		生活を豊かにするための工夫をしよう	1 1	豊かさの工夫 製作の計画 製作の手順 型紙・布の選び方 用具の準備と使い方		
8月	生活の課題と実践	課題を見つけよう 計画を立てよう 実践しよう まとめよう 発表しよう 評価・改善しよう	夏休みの課題	望ましい食生活を見直そう	自分や家族の食生活に関心を持ち日常食や地域の食材を生かした調理について工夫し、計画を立てて実践することができる。	関・意・態 工夫・創造 技 能 知識・理解 *レポート
9月	わたしたちの豊かな衣生活と住生活	生活を豊かにする物を作ろう	1	しるしつけ	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> 用具や機械を正しく使うことができる 安全に作業を進めることができる </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;"> ミシン縫いの順序がわかる。 布地に適した糸や針を選ぶことができる。 ミシン縫いができる。 ミシンの安全な取り扱いができる。 布地や部位に適した縫い代の始末ができる。 </div>	関・意・態 工夫・創造 技 能 知識・理解 *ノート *実技 *小テスト
10月		前期テスト	2	ポケットつけ		
11月			3	また下、すそ		
12月			4	また上		
1月			3	ウエスト、ゴム通し		
1月		余り布を利用した生活を豊かにする物を作ろう	3	余り布を利用した作品づくり		
2月	わたしたちの消費生活と環境	生活と環境のかかわりについて考えよう	5	生活が環境に与える影響 限りある資源の有効利用 グリーンコンシューマー	自分や家族の消費行動が環境に与える影響について考えることができる。 環境に配慮した消費生活を工夫できる。 紙パックをリサイクルしてカードをつくる。	関・意・態 知識・理解 *ノート *プリント *グループ活動
3月		後期テスト		リサイクルの実践		