

桜の聖母学院中学校・高等学校 2017年度 シラバス

履修年次	科・コース	教科名	科目名	単位数	履修形態
中2		技術・家庭科		2	必修

教科書	新しい技術・家庭 家庭分野（東京書籍）技術分野（東京書籍）
その他の教材	技術・家庭科資料集（明治図書） 総合ノート＜生活の自立と衣食住＞ ※被服実習：ショートパンツの型紙、裁縫用具、布、糸、ウエストゴム、 ※調理実習：調理着、三角巾、ハンドタオル、調理メモ プランター、種、用土

目標	家庭科：家族のかかわりや家庭の仕事について知り、実習、体験、ディスカッションを通して家族の一員として家庭や地域で責任を担える力を養う。 技術：技術の役割と貢献を考え、身近な技術を身につける。										
学習のねらい	① 衣服製作によって簡単な衣服の手入れの技術を身に付け、もの作りにかかる労力を体験し、ものを大切に作る心と安価な商品にみられる経済格差の意味に気づく。 ② 食品に含まれる栄養素の役割を知り、調理の技術を身に付け、人と人とが食卓を囲む喜びを体験する。 ③ 簡単な作物を作り、工夫して献立に取り入れる。 ④ 身近な機器からエネルギー変換について学ぶ。										
定期考査	期末テスト										
評価の観点および評価の方法	<p>学期評価：期末テスト6～7割、平常点4～3割 学年評価：学期評価を総合して3で割ったもの（各学期の平均）</p> <p>平常点は以下の項目で評価します。</p> <table border="0"> <tr> <td>授業出席率</td> <td>観点別評価は以下の項目でします。</td> </tr> <tr> <td>授業の振り返りプリント提出</td> <td>ディスカッションの様子</td> </tr> <tr> <td>実習参加・ノート提出、作品提出</td> <td>（他者の意見を聴き、自らの意見を述べる）</td> </tr> <tr> <td>長期休暇中の宿題提出</td> <td>実習や作品の技術</td> </tr> <tr> <td>テストの理解度</td> <td>作品の工夫、振り返りの内容</td> </tr> </table>	授業出席率	観点別評価は以下の項目でします。	授業の振り返りプリント提出	ディスカッションの様子	実習参加・ノート提出、作品提出	（他者の意見を聴き、自らの意見を述べる）	長期休暇中の宿題提出	実習や作品の技術	テストの理解度	作品の工夫、振り返りの内容
授業出席率	観点別評価は以下の項目でします。										
授業の振り返りプリント提出	ディスカッションの様子										
実習参加・ノート提出、作品提出	（他者の意見を聴き、自らの意見を述べる）										
長期休暇中の宿題提出	実習や作品の技術										
テストの理解度	作品の工夫、振り返りの内容										
履修上の注意	① 授業では、プリント、振り返り用紙があるので、のりやはさみを準備する。 ② 上記教科書、その他の教材と各自のノート（場合によって色鉛筆）を授業に持参する。 ③ 調理実習時は、調理着、三角巾、ハンドタオル、調理メモを必ず持参する。（爪は切る）										

桜の聖母学院中学校・高等学校 年間指導計画

期	月	学習項目・学習内容	テストと評価
1 学期	4 月	<私たちの衣服製作> 1. 衣服の構成を知ろう 2. 製作の計画を立てよう 3. 製作の準備をしよう <生物育成> ・栽培技術の基礎を知ろう	ノート提出
	5 月	・構成を知り、採寸をし、型紙を切ろう ・布地の特徴と用具の使い方を知ろう ・採寸し型紙を選ぼう 4. 布地の裁断をしよう <生物育成> ・栽培技術の基礎を知ろう	ショートパンツ、製作進度表提出
	6 月	・しるしをし、しつけをかけよう ・ミシンとアイロンを使って製作をしよう① ・生物を育てるための計画と管理	期末テスト ショートパンツ、製作進度表提出
	7 月	・ショートパンツ製作 ・生物の育成計画を立てよう	ショートパンツ、製作進度表提出
夏季 休業		宿題：1. 生物を育ててみよう 2. 家庭の仕事の手伝い（毎日できること2つ）	
2 学期	9 月	5. コーディネートを考えてファッションショーをしよう ・発表の相互評価（絵） <私たちの食生活> ※日常生活と食事とのかかわりを考えよう ・好きな食べ物、嫌いな食べ物 ・生物育成に関する活用	夏休みの宿題提出 ショートパンツ、製作進度表提出 生物育成プリント
	10 月	1. 食事のとり方を考えよう ・毎日の生活を振り返り、食事との関係を知ろう 2. 食品と栄養素のかかわりを知ろう ・五大栄養素って何だろう？ ※調理実習1 <エネルギー変換> ・調理機器に利用される	調理実習参加、調理ノート提出
	11 月	3. 栄養素の働きを知ろう（12月まで） ・栄養素の働きと体との関係を理解しよう ※調理実習2 ・エネルギーとそのしくみ	期末テスト 調理実習参加、調理ノート提出
	12 月	4. 何をどれくらい食べたらよいだろう ・6つの食品群って何だろう？ ・栄養所要量を知り、夕食の献立を考えよう ・エネルギーとそのしくみ	総合ノート提出
冬季 休業		宿題：1. 大掃除の手伝い 2. 一人で家族の夕食（魚を使った料理）作りをする	
3 学期	1 月	<私たちの食品の選択と調理> 1. 食品の選び方考えよう ・食品の流通について知ろう ※調理実習3 ・機器を安全に利用するために	冬休みの宿題提出 調理実習参加、調理ノート提出
	2 月	・生鮮・加工食品の特徴、選択と保存法 ・品質表示と添加物について知ろう ・機器を安全に利用するために	学年末テスト
	3 月	<調理の食文化> ・地域の食文化を知ろう ・エネルギー変換技術の活用	食文化発表
春季 休業			