

指導・評価計画 第2学年 家庭科

1 評価の観点及びその趣旨

①、知識・技能	②、思考・判断・表現	③、主体的に学習に取り組む態度
生活や技術に関する基礎的な知識や、生活と技能について、生活の場面で活用できるように理解したり、知識を身につけている。	教科の知識および技能を活用して課題を解決するなどのために必要な思考力・判断力・表現力を身につけている。	生活に必要な知識や技能を習得し、自らの学習状況も把握し、学習の進め方について試行錯誤するなど自らの学習を調整しながら学ぼうとしている。

2 「食生活と自立」の評価の観点及びその趣旨

①、知識・技能	②、思考・判断・表現	③、主体的に学習に取り組む態度
中学生の食生活と栄養や日常食の献立と食品の選び方について関心を持って学習し、地濃をよりよく身につけようとしている。	中学生の食生活と栄養や日常食の献立と食品の選び方について課題を見つけ、その解決を目指して考え、判断することができている。	食品の選び方に関する基礎的・基本的な技術を身につけようとしている。
日常食の調理と地域の食文化について関心を持って学習活動に取り組み、食生活をよりよくするために実践しようとしている。	日常食の調理と地域の食文化について課題を見つけ、その解決を目指して自分なりに工夫し創造している。	日常食の調理と地域の食材を生かした調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけている。

3 指導・評価計画

月	項目(学習内容)	評価の観点及びその評価規準	主な評価方法	評価基準（おおむね満足できる B）	観点別評価観		
4月	臨時休校	臨時休校	臨時休校	臨時休校			
5月 ～	<わたしたちの食生活> 1. 食事のとり方 2. 食品と栄養素のかかわり 3. 栄養素のはたらきを知ろう 4. 何をどのくらい食べたらよいか 5. バランスのとれた食生活 6. 6つの食品群	・生活の中で食事が果たす役割や、健康と食事とのかかわりについて知る。 ・栄養素のはたらきを知り、中学生の時期の栄養の特徴について知る。 ・食品をその栄養的特質によって食品群に分類できる。 ・食生活の安全と衛生に留意し、食品や調理器具などの適切な管理ができる。 ・食品の品質を見分け、用途に応じて適切に選択できる。	・学習の様子 ・ノート提出 ・課題提出 ・実習への取り組み	・食事の役割や健康とのかかわり、中学生の身体の発達について関心をもつ。 ・食品の栄養的特徴について、関心がある。 ・日常食の調理について関心をもち、積極的に調理技術を習得しようとしている。 ・食品の選択と簡単な日常食の調理について関心をも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。 ・地域の食文化調べについて、関心をもって取り組んでいる。 ・調理実習等に、安全と衛生に配慮して取り組もうとしている。	①	②	③
					○ ○ ○		
					○	○	○
						○	○
						○	
	<わたしたちの食品の選択と調理> 1. 食品の選び方 ・用途に応じた食品の選択 ・食品の流通経路 ・生鮮食品の品質の見分け方 ・加工食品の品質の見分け方・食品の表示やマークの内容 ・食品の保存方法を知る。 2. 調理実習 3. よりよい食生活をめざして	・簡単な日常食の調理ができる。 ・食品の安全性と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができること。	・学習の様子 ・実習への取り組み ・作品 ・提出物	・調理の手順や時間を考慮し能率のよい作業を工夫する。 ・食品の選択と簡単な日常食の調理について、課題を見つけ、その解決方法を目指して工夫している。 ・地域の食文化を調べた内容について、課題を見つけ、その解決をめざして自分なりに工夫をして課題に取り組んでいる。		○	○
						○	
						○ ○ ○	
			・学習の様子 ・作品 ・提出物	・基本的な調理操作ができる。 ・各地の郷土料理について、調べることができる。 ・安全と衛生に留意して簡単な日常食の調理ができる。		○ ○ ○	
			・定期考査	・五大栄養素の種類と特徴や中学生の時期の栄養の特徴や食品の栄養的特徴について理解する。 ・食品をその栄養的特徴によって食品群に分類できる。 ・身近な食品の品質の見分け方や、加工食品の表示の読みとることができる。 ・食品の調理上の性質や基本的な調理方法、調理操作			○ ○ ○ ○

3月				の要点についての基礎的な知識を身につけている。 ・地域の食文化の特徴や、食生活の課題、問題点について理解している。			
----	--	--	--	--	--	--	--