

平成30年度 全期 指導計画・評価計画表 【2年生 家庭科】 指導者名：唐木 洋子

観点 ① 生活への関心・意欲・態度 ② 生活を工夫し創造する能力 ③ 生活の技術 ④ 生活や技術についての知識・理解

学習単元	観点	単元の評価規準（学習評価表）	具体的評価規準（おおむね満足 B）	評価方法・場面	弱点克服
食生活と自立 4月から3月	①	・中学生の栄養と食事について関心を持ち、食生活をより良くするために、進んで学んだことを活用しようとする。	・自分の食生活を振り返られる ・栄養素に関心を持ち、課題に取り組む。 ・食品の栄養的特質に関心を持って課題に取り組む	・観察、発言 忘れ物、後片付け ・授業態度 ・プリント提出	・未提出物連絡 ・個別指導 ・プリントにコメントを入れる。
	②	・食生活について見直し、中学生の栄養と食事に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造する。	・自分の食生活の改善点を考えることができる。 ・中学生に必要な栄養素を満たす1日分の献立を食品群別摂取量を用いて考えることができる。	・定期テスト ・実技テスト ・ファイル	
	③	・中学生の栄養と食事について、調べたりまとめたりすることができる。	・自分の食生活を振り返ることができる。 ・食品に含まれている栄養素の量を調べることができる。		
	④	・中学生の栄養と食事に必要な基礎的な知識を身に付けている。・	・食事の役割、健康との関わりについて、理解している。 ・食品群別摂取量のめやすが1日に必要な栄養素量を食品に置き換えた概量を示したものであることがわかる。		
食品の選択と調理	①	・食品の選択と簡単な日常食の調理について関心を持ち、意欲的に学習活動に取り組み、食生活をより良くしようとしている。	・生鮮食品・加工食品に関心を持って課題に取り組んでいる。 ・安全かつ衛生的に気をつけて、実習にとりくんでいる。	・授業態度 ・観察、発言、忘れ物、片付け ・プリント提出	・班行動、作業記録のチェック

6月から 3月	2	・食生活について見直し、食品の選択と簡単な日常食の調理に関する課題を見付け、その解決を目指して自分なりに工夫し創造する。	・時間内に班で協力して、実習を終わらせることができる。 ・安全に気をつけて行うことができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・定期テスト ・実技テスト ・ファイル 	
	3	・食品の選択と簡単な日常食の調理に基礎的な技術を身に付けている。	・生鮮食品の良否と加工食品の表示がわかる。用途に応じて適切に選択できる。また、正しく計量し、包丁の扱いが正しくできる。 ・簡単な日常食ができ、安全と衛生に留意し、食品や調理器具等の適切な管理ができる。		
	4	・食品の選択と簡単な日常食の調理の基礎的な知識を身に付けている。	・生鮮食品・加工食品についての表示・品質の見方がわかる。 ・食品の性質にあった基本的な調理方法がわかる。 ・安全と衛生に気をつけた食品や器具の扱いがわかる。		