

平成25年度（ 2 ）年生（ 技術家庭 ）科シラバス

教科の目標

実践的・体験的な学習活動を通して、生活の自立に必要な衣食住に関する基礎的な知識と技術を習得するとともに、家庭の機能について理解を深め、課題をもって生活をよりよくしようとする能力と態度を育てる。
生活者としての自覚をもち、日常生活の中から課題を見だし、解決を目指す活動を通して学習を深める。

月	単元・項目	つけてほしい力	学習のアドバイス	評価方法
4	わたしたちの調理品の 食事作りに挑戦しよう 調理実習1 （果物の調理） ※実技テスト	調理の目的や調理実習の手順とそれにならな作業内容を理解しよう 球体のりんごの皮むきができる 廃棄率を理解する	調理実習に関心をもち、意欲的に取り組もう	定期テスト 実技テスト 作品
5	わたしたちの衣服製作	つくってみよう	週に1度の授業なので、休まず参加しよう 安全に気をつけて仲間と協力しよう 失敗してもあきらめず、最後までやり通そう できる、できないではなく、挑戦してみよう	提出物 ・ファイル ・ワークシート ・学習ノート
6		製作に必要な用具の種類と使い方を理解する		忘れ物 授業態度
7		安全について注意することができる		
9		裁縫ミシンの構造を理解し、正しく安全に使うことができる		
10		裁縫ミシンの糸かけ ※実技テスト		
11		裁縫ミシンの糸かけ ※実技テスト		
12		エコバック製作 布の裁ち方、しるしつけの方法、布や部位に応じた適切な縫い方と縫い代のしるしのしかたを理解する。 安全に作業を進め、エコバックを完成することができる。		
1	わたしたちの食品の選択と調理	1. 食品の選び方を考えよう	生鮮食品と加工食品の特徴と種類を知り、加工食品の表示やマークの意味を理解する。 食品添加物について理解する。 食品のさまざまな保存方法を知る。	生鮮食品の旬または出盛り期の特徴を知る。 加工食品の表示やマークを見て食品を選ぶことができるようにしよう。 食品に応じた保存方法を調べる。 調理実習のきまりや、調理室に入ってから自分の動きを頭に入れ、食中毒予防方法を知る。 電気やガス、包丁などの安全な取り扱い方を知る。 適切なゴミの処理を工夫する。 調理実習に関心を持ち、意欲的に取り組もう。
2		2. 食事作りに挑戦しよう 調理実習2 （肉・野菜の調理）	安全で能率良く作業をするためにはどのようにしたらよいかを考える。 調理の流れと手順を知る。 安全で衛生的に作業を進めることができる。	
3		調理実習3 （魚の調理）	基本的な調理用具や調理熱源などの正しい扱い方及び手入れができる。 自分の食生活を見直し、食料資源としての食品や、食品の安全性について関心を持ち、適切に食品を選ぶことができる。	