

# 家庭科

# 2 学年 評価計画

観点については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 とする

指導題材	観点	単元の評価規準 学習評価表	具体的評価目標 おおむね満足 B	評価方法 場面
生活を豊かにするものの製作	① ② ③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・製作に必要な用具と安全な取り扱いについて知り、基礎的・基本的な縫い方ができる。</li> <li>・製作計画を見直し、よりよいものにするための修正や工夫を加えることができる。</li> <li>・製作に関心をもち、これからの製作に意欲的に取り組もうとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ペンケース製作における、並縫い、半返し縫い、本返し縫い、まつり縫い、ボタン付け、スナップ付けができる。</li> <li>・一年次に行ったペンケースの製作を振り返り、製作に適した身近な布を選び、環境に配慮した作品作りに活かさないか考えることができる。</li> <li>・主体的に取り組み、より良い製作を実践しようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシート</li> <li>・定期テスト</li> <li>・実技テスト</li> </ul>
衣服のはたらきと手入れ	① ② ③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衣服の社会生活上のはたらきや和服と洋服の構成の違いがわかる。</li> <li>・目的や個性を生かす着用を考えている。</li> <li>・自分に似合う色を探そうとしたり、意見を聞いたりし、実際に取り組んでいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衣服の社会生活上のはたらきや和服と洋服の構成の違いを理解している。</li> <li>・目的や個性を生かす着用を考え、デザイン画に記入している。</li> <li>・自分に似合う色を探そうとしたり、班員の意見を聞いたりし、実際に取り組んでいる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシート</li> <li>・シール教材</li> <li>・定期テスト</li> </ul>
衣服の選択と着方	① ② ③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・衣服の材料や状態に応じて、衣服に適した温度や方法で安全に衣服の手入れができる。</li> <li>・日常着の手入れについて、問題を見出し課題を設定している。</li> <li>・日常着の手入れについて、課題の解決について主体的に取り組もうとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・取り扱い絵表示の意味を理解し、衣服の素材に適した手入れの方法が選択できる。</li> <li>・洗濯の失敗例から原因や理由を見つけ、改善することができる。</li> <li>・日常着の手入れなどに関心をもって家庭で実践しようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシート</li> <li>・定期テスト</li> <li>・夏休み課題</li> </ul>
さまざまな食品とその選択	① ② ③	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品の特徴や安全を保つ仕組みについて理解している。</li> <li>・食品の用途に応じた選択・保存について考え、工夫している。</li> <li>・安全な食生活の実現に向けて情報を収集し、用途に応じた判断・選択を工夫創造し実践しようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品と加工食品の特徴、目的に応じた選択方法、食品の安全を保つ仕組みを理解している。</li> <li>・生鮮食品と加工食品の用途に応じた選択・保存について考え、工夫している。</li> <li>・自分に必要な情報について考え、意見交換をしながら判断・選択しようとしている。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ワークシート</li> <li>・定期テスト</li> </ul>

日常食の調理	<p>① ・食材の調理上の特徴や性質を理解し、調理の目的や食材にあった取り扱いができる。</p> <p>② ・調理にあった付け合わせを工夫している。</p> <p>③ ・調理に意欲的に取り組もうとしている。</p>	<p>・野菜、肉、魚の特徴と選び方、調理上の性質を理解し、目的に合った取り扱いができる。</p> <p>・肉、魚料理の主菜にあった付け合わせを工夫している。</p> <p>・調理に意欲的に取り組み、レポートにまとめようとしている。</p>	<p>・ワークシート</p> <p>・定期テスト</p> <p>・レポート (・調理実習)</p>
住まいのはたらきとこちよさ	<p>① ・住まいの基本的役割や必要な空間について理解している。</p> <p>② ・自分の住まいを見直し、改善点を探ることができる。</p> <p>③ ・住まいに対する自分の意見をまとめようとしている。</p>	<p>・住まいの基本的な役割や必要な空間について理解し、生活行為が分類できる。</p> <p>・家族が心地よく住むための住まい方の工夫を考えまとめることができる。</p> <p>・快適に過ごすための住まい方に対して、自分の意見をまとめようとしている。</p>	<p>・ワークシート</p> <p>・小テスト</p>
安全な住まいで安心な暮らし	<p>① ・家庭内事故の種類とその原因、空気環境を整える方法について理解している。</p> <p>② ・幼児や高齢者の家庭内の事故の防ぎ方や安全対策を考え工夫している。</p> <p>③ ・誰もが安全に暮らせる住まい方について工夫し、自分の家の安全対策で実践しようとしている。</p>	<p>・幼児と高齢者の家庭内事故が多い理由や、室内の空気汚染の原因を知り、それらを改善する方法を理解している。</p> <p>・危険な箇所に気づき、その安全対策について考え工夫することができる。</p> <p>・幼児や高齢者を含めた誰もが安全に暮らせる住空間を考え実践しようとしている。</p>	<p>・ワークシート</p> <p>・小テスト</p>
持続可能な住生活	<p>② ・持続可能な住生活の実現に向けて、住生活について、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返ったり改善したりして、生活を工夫し創造し、実践しようとしている。</p>	<p>・社会や環境に配慮した住生活について主体的に考え、工夫しながら間取りを考えている。</p>	<p>・シール教材</p> <p>・レポート</p> <p>・発表</p>