

## 技術・家庭科シラバス（第2学年）

### 指導の方針

○基礎的・基本的な知識及び技能の習得をめざして

○基礎的・基本的な知識及び技能の習得をめざして

体験的な授業、繰り返し学習を重視するなど、個に応じた指導を発達の段階に応じて徹底して習得させ、基礎的・基本的な知識・技能を習得させる。

○思考力・判断力・表現力その他の能力の育成をめざして

小グループでの話し合いを通して言語活動の充実を図る。

図や計画表などを使い、表現活動も充実するような課題を設定する。

○学習意欲の向上や学習習慣の確立をめざして

新授業六束を徹底させ、チャイム前着席や提出物、学習規律の確立を図る。生徒の工夫し創造する力を高められるよう個が活かせる授業の設定や掲示の充実を図る。

### 評価の観点と評価規準

評価の観点	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価規準	・生活や技術に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、生活と技術とのかかわりについて理解しているとともに、適切に作品作りを行うことができる。	生活について問題を見出し、課題を見つけ、その解決を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。	生活や技術について課題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、生活を充実向上するために、工夫し創造し、実践しようとしている。
評価資料	・テスト ・ワークシート ・レポート ・ワーク ・作品 ・実習の様子	・テスト ・ワークシート ・レポート ・ワーク ・授業や実習の様子	・テスト ・ワークシート ・レポート ・ワーク ・授業や実習の様子
評価の方法	・定期テストの結果を評価する。 ・ワークシート、ワーク、レポートの記載内容を評価する。 ・製作品の出来を評価する。 ・実習中の実技の能力を評価する。	・定期テストの結果を評価する。 ・ワークシート、ワーク、レポートの記載内容を評価する。 ・授業中の言動を評価する。	・定期テストの結果を評価する。 ・ワークシート、ワーク、レポートの記載内容を評価する。 ・授業中の言動を評価する。

## 評価と評定の関連

※評定（5段階）は、各観点の評価（A<sup>マル</sup>O=5点、A=4点、B=3点、C<sup>マル</sup>O=2点、C=1点）をもとに算出します。評価と評定の関連は、下表（例）のとおりです。

各観点の組合せ	合計点数	三観点の組合せ	合計点数	三観点の組合せ	合計点数	評定
<sup>マル</sup> AO <sup>マル</sup> AO <sup>マル</sup> AO	15点	<sup>マル</sup> AO <sup>マル</sup> AO A	14点			5
<sup>マル</sup> AO AA	13点	AAA	12点	<sup>マル</sup> AO BB	11点	4
ABB	10点	BBB	9点	BB <sup>マル</sup> CO	8点	3
B <sup>マル</sup> CO <sup>マル</sup> CO	7点	<sup>マル</sup> CO <sup>マル</sup> CO <sup>マル</sup> CO	6点	<sup>マル</sup> CO <sup>マル</sup> CO C	5点	2
<sup>マル</sup> CO CC	4点	CCC	3点			1

## 学習内容と指導のめあて（2年）

	月	学習内容	指導のめあて
技術分野	4 5 6	<b>【情報に関する技術】</b> ・情報通信ネットワークの仕組み ・Webの仕組みと情報の表現 ・情報セキュリティと情報モラル ・知的財産の保護と活用 ・双方向性のあるコンテンツによる問題解決 <b>【①メッセージ送受信システムの構築】</b> <b>【②地図アプリの作製】</b> ・これからの情報技術	・ネットワークとホームページについて知ろう。 ・知的財産と情報モラルについて知り適切なネットワークの利用ができるようにしよう。 ・マイクロビットでメッセージの送受信を試みよう ・生活に役立つ地図アプリをつくろう ・製作品と社会を結びつけてみよう ・製品の未来を提案しよう
	6 7 8 9 10	<b>【材料と加工に関する技術】</b> ・生活や社会と材料の加工の技術 ・材料を利用するための技術 ・製作のための技術 ・材料と加工の技術による問題解決 <b>【便利棚の製作】</b> ・これからの材料と加工の技術	・生活の中にある材料と加工の技術を見つけよう ・材料の特徴を知ろう ・材料の加工法を知ろう ・製品の構造について知ろう ・木材を加工してみよう ・生活に役立つ便利棚をつくろう ・製作品と社会を結びつけよう ・製品の未来を提案しよう

家庭分野	4	【健康と食生活】	<ul style="list-style-type: none"> <li>安全や衛生に留意し、基礎的な日常食の調理や調理用具の扱いができる。</li> <li>栄養素のはたらきと含まれている食品について知る</li> <li>中学生に必要な栄養について知る。</li> </ul> (肉料理・魚料理・野菜料理・郷土料理)
	5	・食事について考える	
	6	・生活のリズムと食事	
	7	・栄養素のはたらきと食品	
	8	・中学生に必要な栄養	
	9		
	10	・食事の計画	
		・生鮮食品、加工食品の選択と表示	
		・食品の保存	
		・野菜料理（調理実習・計画）	
	・肉料理（調理実習・計画）		
	・魚料理（調理実習・計画）		
	・調理の基本（実技テスト）		
	・地域の食文化（郷土料理）		

2年生は前期に技術、後期に家庭科を行います。技術の通年の評価を2学期に記載し、家庭科の通年の評価を3学期に記載します。1学期の評定の記載はありません。