

年度	学年
2022	中学2年

教科	家庭科
科目(授業名)	技術・家庭
単位数	週2時間
区分	必修

授業概要	<p>*家庭分野 食生活では、食材の選び方を学び、正しい選択・購入が出来ることを目指す。用途に応じた調理ができるようにする。食品の保存方法についても学習する。基礎的な日常食が作れることや、食品・調理用具の適切な管理の仕方を学ぶ。 衣生活では、ミシン・縫製の基本的技術を土台に、ブラウス製作を行う。手芸製作では刺しゅうを行い、日常生活にうらおいを持たせる装飾品を作ることを目指す。</p> <p>*技術分野 情報モラル・デジタルシティズンシップに関する学習を行う。ネット社会におけるモラルやマナーに関心をもち、日常生活でネットに触れる時に、正しい選択が出来ることを目指す。</p>
到達度目標	<p>*家庭分野</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食材の正しい選択と購入が出来る。 ・食品の保存方法を知り、食中毒を防ぐ。 ・基礎的な日常食を作れるようにする。 ・ミシンを正しく操作し、日常着(ブラウス)を製作する。 ・刺しゅうのステッチ(8種)を習得する。 <p>*技術分野</p> <ul style="list-style-type: none"> ・基本的な情報モラル・デジタルシティズンシップを身につけ、正しい選択ができるようにする。

教科書	東京書籍 『新しい技術・家庭 家庭分野』 東京書籍 『新しい技術・家庭 技術分野』			
補助教材 参考図書など	東京書籍 『新しい技術・家庭 家庭分野 私たちの食生活 学習ノート』 実教出版 『2020 事例で分かる情報モラル30テーマ』			
課題	調理課題1～3 (調理は、各家庭にて行なう)、プリント提出 ブラウス製作 作品提出 刺しゅう製作 作品提出			
成績評価方法	前期・・・期末テスト、提出物 後期・・・作品提出 (ブラウス、刺しゅう作品)			
定期試験	前期中間	前期期末	後期中間	学年末
		○		

授業計画

学期	学習内容	備考
	<p>*食生活</p> <p>1. 献立作りと食品の選択</p> <p>①生鮮食品と加工食品の特徴を知ろう</p> <p>②食品の選択と購入について考えよう</p> <p>③食品の保存と食中毒の防止について考えよう</p> <p>2. 調理と食文化</p> <p>①肉の調理を工夫しよう</p> <p>②魚の調理を工夫しよう</p> <p>③野菜の調理を工夫しよう</p> <p>④地域の食材を生かした調理をしよう</p>	
	(前期中間試験 なし)	
	<p>調理課題1 「ハンバーグ、付け合わせ(トマト、ブロッコリー)、コーンクリームスープ」</p> <p>調理課題2 「炊きこみご飯、煮魚、かきたま汁」</p> <p>調理課題3 「卵の性質を活かした調理」</p> <p>*情報モラル、デジタルシティズンシップ</p> <p>1. 画像の共有と発信</p> <p>2. 動画の共有と発信</p> <p>3. ネット依存</p>	家庭での調理実習
前期期末試験		
後期	<p>・ブラウス製作、提出</p>	
	(後期中間試験 なし)	
	<p>・刺しゅう 作品製作、提出</p>	
(学年末試験 なし)		