年間授業計画　様式例

富士森 高等学校 令和６年度（３学年用） 教科　　家庭　　科目　家庭科実技・実習

教　科：　家庭　　科　目：　家庭科実技・実習　　単位数：　2　単位

対象学年組：第　3 学年　　1 組～　　8 組

使用教科書：（　　）

教科　家庭　　の目標：

【 知　識　及　び　技　能 】生活を主体的に営むために必要な基礎的な知識を理解しているとともに，それらに係る技能を身に付けてい

【思考力、判断力、表現力等】生活の中から問題を見いだして課題を発見し，実践を評価・改善し，生涯を見通して課題を解決する力を身

【学びに向かう力、人間性等】自分や家庭，地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付けている。

科目　家庭科実技・実習　　の目標：

【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
生活を主体的に営むために必要な基礎的な知識を理解しているとともに，それらに係る技能を身に付けている。	生活の中から問題を見いだして課題を発見し，実践を評価・改善し，生涯を見通して課題を解決する力を身に付けている。	自分や家庭，地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付けている。

	単元の具体的な指導目標	指導項目・内容	評価規準	知	思	態	配当時数
1学期	1、２学年までに学習した手縫いの基礎的な知識と技術を復習し、確実に体得する。 2、ミシンの扱い方、基本的な操作手順や技術を理解し、身につける。 3、ミシン縫いの基礎的な練習を通して、作品を制作する技術を身につける。	1、手縫いの基礎の復習 2、ミシンの扱い方 3、ミシン縫いの基礎練習	【知識・技能】・布の縫い方など，基礎的な技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・基本的な作業を根気よく体得する 【主体的に学習に取り組む態度】 ・身につけた技術や知識を、生活に活かそうととしている。	○	○	○	6
	4、簡易なエコバックの制作を通して、洋裁の基本的な手順や技術を理解し、知識と技術を今後の生活に活用できるようにする。	4、エコバックの制作	【知識・技能】・布の縫い方など，洋裁の基礎的な技術を身に付けている。 ・基本的な洋裁の過程を理解している。 【思考・判断・表現】 ・自ら考え、制作過程をより効率的に手際よく進める工夫が出来る。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・身につけた技術や知識を、生活に活かそうととしている。	○	○	○	6
	5、エプロン、三角巾、巾着の３点セットの制作を通し、洋裁の様々な技術を理解する。作品を最後まで仕上げ、ものづくりの楽しさや達成感を体得し、生活の向上を図る姿勢を身につける。	5、エプロンセットの制作	【知識・技能】 ・布の縫い方など，基礎的な技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 ・見通しをもって制作作業を計画的に進めることが出来る。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・身につけた技術や知識を、生活に活かそうととしている。 ・生活をより良いものにしていく意識を持っている。	○	○	○	14
	6、実技テスト	6、実技テスト		○	○	○	2
2学期	1、調理理論・栄養の基本的な知識を理解し、生活に活かせるようになる。 2、知識と技術をもとに、自分や家族の健康を考えた献立を立てる知識を身につける。	1、調理理論・栄養の基本的な知識を学習する。 2、健康に配慮した献立を考える。 3、調理実習事前学習	【知識・技能】 ・各ライフステージごとの食生活の課題と改善策について理解している。 ・日常用いられる食品の栄養素的特質，調理上の性質について理解している。 【思考・判断・表現】 ・自身の食生活を分析し，まとめたり，発表したりすることができる。・自身や家族の献立を考え，作成することができる。・自身の食生活について，人と比較して意見を言うことができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・栄養素や食品の知識を生かして，自分や家族の食生活を改善しようとしている。 ・食の安全・衛生について関心を持ち，現代の食生活における課題について目を向けている。	○	○	○	15
	4、実習を通し、基本的な用語、片づけ方、器具の使い方を学習する。 日常に必要な、基礎的な調理技術や方法を体得する。	4、調理実習	【知識・技能】 ・食品の表示の意味を理解している。・健康・安全を考えた調理をすることができる。・日常食の調理について，食材の選択，調理，盛り付け，マナー，配膳などについて総合的に理解している。 【思考・判断・表現】 ・調理の安全や衛生について具体的に考えている。・食品の表示を理解し、購入時の判断材料とすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・家生活で食品の表示を見て活用しようとし	○	○	○	14

			・実生活で食品の表示を見て活用しようとしている。・調理実習で学んだことを家庭などでも実践し，生活の充実向上を図っている。				
	５、実技テスト	５、実技テスト		○	○	○	4
３学期	１、配膳や食事マナーを理解し、豊かで楽しい食事をしようという意識を持つ。 食生活の文化と背景について理解し，自身が将来の担い手であるという意識を持つ。 ２、自身や地域の生活を見つめ，生活上の課題を発見し，改善のための実践活動をする意義を理解する。	１、テーブルマナーをまなぶ。 ２、生活に必要な一般常識をまなぶ。	【知識・技能】 ・自身や地域の生活を見つめ，生活上の課題を発見し，改善のための実践活動をする意義を理解している。 ・設定したテーマを実践するために必要な知識を持っている。 【思考・判断・表現】 ・活動を通して得た結果について，発表したり，意見交換したりすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】・配膳や食事マナーを考えて，食事を整え，楽しく食事をしようとしている。・行事食・郷土食・伝統的な加工食品などの食生活の文化と背景について理解し，自身が将来の担い手であるという意識を持っている。	○	○	○	9
							70