

家庭科2年・生活科学(2単位)

目標

「家庭基礎」の目標に加えて、次のようなことがあげられる。

- 1、1年生「家庭基礎」で学習したことを基礎にし、それぞれの分野で体験・実習に主体的に取り組み、時代・次代にあった生活が営める力を養う。
- 2、食分野に関しては「食育」の重要性を確認しつつ、エコクッキングや世界の料理にもチャレンジする。
- 3、被服分野に関しては、「色彩」の学習を取り入れながら、「自分を知り」「自分を表現する」能力を養いつつ、被服製作を通して「手仕事」の大切さを学ぶ。
- 4、住分野に関しては、住居の設計を通して日本の住宅の変遷、室内環境のあり方、町並みとしての住宅の顔などを総合的に学び、住生活を主体的に営むための知識・技術を身につける。

学習概要

基本的にどの分野の学習も実習中心とする。食分野では日本の伝統食に中心をおきながらも、世界の料理にも挑戦し、同時にそれぞれの国の文化を学ぶ体験とする。また、被服分野では被服製作の事前準備も含めて綿密に計画を立て、丁寧に仕上げることに重きを置く。さらに、住分野では色彩学を被服から住居に至るまで広げて考え住宅の設計を行う。

使用教材

カラーアンドライフ(日本色研)・配色カード・プリント類

授業形式

実習形式が中心となる。

家庭学習

新聞を読む。ニュースを聴く。当たり前の日常生活を丁寧に過ごす(暮らしの主人公であってほしい)。このことが家庭科の学習において大切な家庭学習である。

評価

実習記録・レポート・授業で活用しているワークシート・作品などの提出物。さらには授業の取り組みなどを4つの観点(1、関心・意欲・態度 2、思考・判断 3、技能・表現 4、知識・理解)から評価基準を作成し、総合的に評価する。

年間指導計画

	月	学 習 単 元	学 習 内 容	備 考
前 期	4	「食」を科学する	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人は何を食べてきたのか。炊飯の原理 ・旨みの発見。粗食とは？ 調理実習1、雑穀・干物・乾物を利用した献立 調理実習2、手際の良い調理 ・何をどれだけ食べたらいいのか、献立作成。 調理実習3、お弁当コンテスト 調理実習4、火を使わない料理 調理実習5、子どものための菓子・デザート ・世界の料理をその食文化と共に学ぼう。麦・米・とうもろこし・いも(主食)を考える。 調理実習6、世界の料理に挑戦 	調理実習1テーマに対して原則2種以上の実習設定。 献立作成の事後学習としてフードマイレージから食育を考える
	5			
	6			
	7			
	8			
9	文化祭に成果を展示			
後	10	「着る・装う」を科学する	<ul style="list-style-type: none"> ・パーソナルカラーを学習し、自分の似合う色を見つける。その色に基づき材料調達、マフラー・ネクタイ・クロッシェから1つ選び製作する。 ・製作技術を磨く。(エコバック製作など) ・日常着のコーディネートを考える。 	個別・グループ学習を併用する。
	11			
	12			
期	1	「住まい」を科学する	<ul style="list-style-type: none"> ・建築に関する専門用語を学び、さらに住環境リテラシーを育む。 ・自分の部屋(インテリアコーディネート)設計。どのような部屋が人気があるのか？材料や色調はどのようにになっているのか？ ・家族の住宅を設計する。生活動線を考える。家具を配置し、壁財・床材・照明器具など、住生活全体の設計を試みる。班ごとに1軒の家模型を製作し、発表する。 	家模型発表
	2			