

平成28年度 学年 [中2] 教科 [技術・家庭]

科目・分野		週時間数	クラス	担当者	
技術・家庭		2	A~C	中前	
目 標		<p>【技術分野】実践的・体験的な学習を通して、材料加工、エネルギー変換、生物育成に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得するとともに、技術と社会や環境とのかかわりについて理解を深め、それらを適切に活用する能力と態度を身につける。</p> <p>【家庭分野】実践的・体験的な学習活動を通して、食生活の自立に必要な基礎的・基本的な知識と技術を習得するとともに、生活をよりよくしようとする能力と態度を身につける。</p>			
大切に育てたいもの		関心・意欲・態度	工夫・創造	技能	知識・理解
		<p>【技術分野】材料と加工、エネルギー変換、生物育成に関する技術について関心をもち、技術の在り方や活用の仕方に関する課題解決のために主体的に技術を評価し活用しようとする態度。</p> <p>【家庭分野】食生活について関心をもち、これからの生活を展望して生活をよりよくするために進んで実践しようとする態度。</p>	<p>【技術分野】材料と加工、エネルギー変換、生物育成に関する技術の在り方や活用の仕方について課題を見つけ、その解決のために工夫し創造する力。</p> <p>【家庭分野】食生活について見直し、課題を見つけ、その解決を目指して工夫し創造する力。</p>	<p>【技術分野】材料と加工、エネルギー変換、生物育成に関する技術を適切に活用するために必要な基礎的・基本的技術。</p> <p>【家庭分野】食生活に関する基礎的・基本的な技術。自分の食生活を改善していく力。</p>	<p>【技術分野】材料と加工、エネルギー変換、生物育成に関する技術について基礎的・基本的な知識を身につけ、技術と社会や環境とのかかわりについて理解する力。</p> <p>【家庭分野】家庭の基本的な機能について理解し、生活の自立に必要な食生活に関する基礎的な知識の習得。</p>
学期	考査	学 習 内 容	学 習 の ね ら い		
一学期	期末	<p>【技術分野】 材料と加工</p> <ul style="list-style-type: none"> 材料と加工法 製作品の設計・製作 材料と加工の技術の評価・活用 <p>製品の製作</p>	<ul style="list-style-type: none"> 技術が生活の向上や産業の継承と発展に果たしている役割について考える。 材料の特徴と利用方法、材料に適した加工法を知り、工具や機器を安全に使用する。 使用目的や使用条件に即した機能と構造について考える。構想の表示方法を知り、いろいろな表示方法で立体を表す。 工具や機器を適切に使い、安全面に気を付けて、計画的に能率良く作業する力を身につける。製作品の部品加工、組み立て、仕上げの基礎的な技術を身につける。 		
二学期	期末	<p>エネルギー変換</p> <ul style="list-style-type: none"> エネルギーの変換・利用と保守点検 工具・回路計の使い方 <p>生物育成</p> <ul style="list-style-type: none"> 生物を育てる技術の特徴 生物を育てるための計画と管理 <p>【家庭分野】 わたしたちの食生活</p> <ul style="list-style-type: none"> 食生活と栄養 食事の役割 栄養素の種類と働き 献立作りと食品の選択 	<ul style="list-style-type: none"> エネルギーの変換方法や力の伝達の仕組みを知る。 機器の基本的な仕組みを知り、保守点検と事故防止につなげる。 電気の漏電や感電などの事故について理解し、事故防止の方法について知り、電気の安全や使用方法を身につける。 生物の育成に適する条件と生物の育成環境を管理する方法を知る。 目的とする生物の育成計画を立て、生物の栽培をする。 自分の食生活に関心をもち、生活の中で食事が果たす役割や健康によい食習慣について考える。 栄養素の種類とはたらきを知り、中学生に必要な栄養の特徴について考える。 食品の栄養的特質や中学生の1日に必要な食品の種類と概要について知る。 中学生の1日分の献立を考える。 食品の品質を見分け、用途に応じて選択する。 		
三学期	期末	<ul style="list-style-type: none"> 調理と食文化 日常食の調理 よりよい食生活 	<ul style="list-style-type: none"> 調理器具の基本的な使い方を理解し、基礎的な日常食の調理を行う。また、安全と衛生に留意し、食品や調理用具等の適切な管理をする。 食生活に関心をもち、課題をもって日常食の調理について工夫し、計画を立てて実践する。 		
評価の方法		定期テスト、実習への取り組みや完成度、提出物で評価する。			
学習活動の特徴		講義中心によるプリントのまとめ、製作実習、調理実習			
授業の形態		ホームルーム単位の一斉授業			
使用教科書		新しい技術・家庭 技術分野、家庭分野（東京書籍）			
用意するもの		教科書、ファイル、実習の準備			
備 考					