

教科名	作業学習（家庭総合科）	学年	1 学年
-----	-------------	----	------

目 標	縫工や製菓などの作業、製品の意識調査、企画、受注、制作、販売、管理などを通して、生徒の社会で働くための基礎的・基本的な能力を高めるとともに、実践的な態度を育てる。
学年の目標	・作業に関する基礎的な知識や技術の習得を図る。 ・働く上で必要な姿勢や態度を育てる。

月	時 数	単元名 題材名	単元目標 (観点別の目標)	学習内容	評価の観点 (各段階 A～D の4評定で総合評価)
4 ～ 5		○オリエンテーション ○縫工作業の基本	【知識及び技能】 ・道具や機械、材料等の扱い方について知る。 【思考力、判断力、表現力等】 ・日誌の記入方法が分かり、作業の振り返りをすることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・1年間の学習内容に見通しをもち、意欲的に参加することができる。	・1学年の学習内容について知る。 ・使用する道具や機械、材料等の基本的な取り扱いについて学習する。 ・個人の目標を立てる。 ・作業日誌の記入方法を学習し、作業日の目標を立て、その日の作業について振り返りを行う。(通年) ・実習室の使い方や作業の進め方等について学習する。 ・基礎縫い、手縫いの方法、ミシン操作の基本について学習する。	【知識及び技能】 ・各道具や機械、材料等の取扱いについて理解し、正しい名称で呼ぶことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・日誌の記入項目に沿って、振り返ったことを適切に記入することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・学習内容に見通しをもち、作業に参加することができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)
6 ～ 7		○練習製品 ・製品① ・製品②	【知識及び技能】 ・正しい取扱い方を意識して道具や機械、材料を取り扱うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・指示に沿って報告をすることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・得意なことや苦手なことを知り、向き合うことができる。	・学習した基礎的・基本的な技術を活用して練習製品を製作する。 ・作業と関連する場面や状況に応じた言動について学習する。	【知識及び技能】 ・正しい取扱い方を意識して道具や機械、材料を取扱うことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・指示されたことを基本に、状況に合わせた報告をすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・自分の苦手なことを受け入れ、向き合うことができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)
8 ～ 10		○学校祭販売製品 ・製品① ・製品②	【知識及び技能】 ・基本的な縫工技術を生かして製品製作に取り組むことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・正しい言葉遣いを意識して報告や相談をすることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・目標を決め、目標達成に向けて取り組むことができる。	・実際に販売する製品を製作する。	【知識及び技能】 ・製作する製品の作業工程に合わせて取り組むことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・正しい言葉遣いを意識して報告や相談をすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・目標達成のために取り組むことが分かり、実践することができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)
11 ～ 2		○さくらプロジェクト製品製作	【知識及び技能】 ・習得した知識や技術を活用して製品製作に取り組むことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・より良い製品を作るために必要な方法を考えたり、試したりすることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・活動の目的を理解し、作業に取り組むことができる。	・さくらプロジェクトの製品を製作する。	【知識及び技能】 ・製作する製品の作業工程に合わせて取り組むことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・より良い製品を作るために必要な方法を考えたり、試したりすることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・活動の目的を理解し、積極的に作業に取り組むことができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)
12		○学校祭 ・オリエンテーション ・即売会準備 ・即売会 ・後片付け・反省	【知識及び技能】 ・販売のために必要な準備が分かり、作業することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・適切な身だしなみや言葉遣いを意識して接客活動に関わることができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・自分の役割が分かり、最後までやり遂げることができる。	・販売会の流れや必要な準備、役割分担について知る。 ・自分の役割に最後まで取り組む。 ・接客に必要な基本的な内容について知り、実践する。	【知識及び技能】 ・販売に必要な準備が分かり、作業することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・適切な言葉遣いを意識して接客活動に関わることができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・自分の役割を理解し、最後まで活動することができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)
3		○製菓作業の基本	【知識及び技能】 ・調理における衛生管理について知ことができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・安全や衛生を意識して取り組むことができる。 【学びに向かう力、人間性等】 ・衛生管理や調理における工程に興味をもち、作業に関わることができる。	・製菓作業の基本について学習する。 ・衛生管理の大切さについて知り、意識を高め実践できるよう取り組む。 ・練習として製菓製品を製造する。	【知識及び技能】 ・調理における衛生管理の基本について理解することができる。 【思考力、判断力、表現力等】 ・安全や衛生を意識して取り組むことができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・衛生管理や調理における工程に興味をもち、作業に関わることができる。
					評価方法 実習の様子、出席状況、実習の振り返り状況(作業日誌)

【補足】

- ・1学年では、家庭総合科の作業学習の基本を学習する。
- ・縫工部門(手縫い、ミシン)と製菓部門(コーヒー、焼き菓子)の基本的な内容を取扱い、適性や課題等の自己理解につなげる。
- ・年度末の3月に、1・2学年合同で製菓部門の基本について学習する。