

技術・家庭科

1 カリキュラム作成のためのコンセプト

教科の本質

現在の小・中学校における技術・家庭科の課題

〈指導内容・方法・評価等の課題〉

〈実態からの課題〉

○小学校の家庭科は、実践的・体験的な学習活動を通して、生活に必要な知識や技能を身に付け、生活に活用して生活的自立の基礎を培う。

○中学校の技術・家庭科は、実践的・体験的な活動を通して、生活に必要な知識や技術を身に付け、生活に活用し生活的自立を目指す。

○生活の自立のための基礎・基本事項のとらえ方に違いがある。

○5年間を見通した、基礎的な技能・技術のつながりが見えにくい。

○実践的・体験的活動がしにくい指導内容について、生活を実感できる指導の工夫が必要である。

○限られた時間の中で繰り返し指導することが難しい。

○生活課題を発見する意欲や基礎的な技能の習得に差がある。

○情報機器の活用では、情報モラルについて十分理解されていない。

○学んだことを家庭生活で生かさない。

○ものを大切にする気持ちや有効に活用しようとする意識が不足している。



課題を克服するための基本的な考え方

- 基礎・基本の確実な定着ために指導内容を精選し、5年間を通した指導内容にする。
- 実践的・体験的な学習活動の工夫を通して、知識・技能の定着を図る。
- 衣生活・食生活の技能の定着のために、段階を追って繰り返す指導を工夫する。
- 物や金銭の使い方の工夫、物の選び方・買い方が分かり消費者としての意識を高める。
- 学んだことを生活に生かせるように、日常生活に関連づけた指導や個に応じた指導を工夫する。
- 情報とコンピュータの学習では、特に情報モラルについて「市民科」と連携した指導を徹底する。
- 技能の定着を図るために、指導者が一層研修を深め、実技指導の指導技術を高める。



小中一貫教育のコンセプトから考える技術・家庭科のねらいと育てたい力

【5～7年生】

- 自分の生活を振り返り、生活に主体的にかかわり、家庭生活の大切さを理解しようとする意欲や態度を育てる。
- 日常生活に必要な基礎的な知識や技能を確実に身に付け、生活に生かすことができるようにする。
- 家族の一員として家庭生活を工夫しようとする意欲や態度を育てる。
- 日常生活と関連を図り、個に応じた指導を工夫することで、共に生きる生活を実感できるようにする。

【8・9年生】

- 家族や地域の生活の中で、人やものとかかわり、共に生きることの大切さがわかるようにする。
- 自己の生活の自立に必要な基礎的な知識や技能を身に付け、生活に応用・発展できるようにする。
- 生活者として、身近な生活課題の解決を目指し生活をよりよくしようとする意欲や態度を育てる。
- 情報を正しく活用する力を身に付け、生活を快適に過ごせるようにする。



〈発達のみとまりによる主な指導内容・指導形態〉

素地学習 関連学習				基礎・基本					創意工夫	学年 1単位 45分
1年生	2年生	3年生	4年生	5年生	6年生	7年生	8年生	9年生		
家庭科の素地となる学習：生活科				60	55	70	70	35	現学習指導要領	
家庭科の関連学習：社会、算数、理科、保健、市民科				60	55	80	80	40	小中一貫教育	
技術科の関連学習：算数、理科、図工、市民科				60	55	40	40	20	家庭分野の時数	
						40	40	20	技術分野の時数	

〈技能指導内容（衣生活・食生活）の一覧表〉

	5年生	6年生	7年生	8年生・9年生
衣生活	<ul style="list-style-type: none"> ・製作計画を立てる。（形の工夫） ・手縫い（玉結び・玉どめ、なみ縫い・返し縫い・かがり縫い）やミシンの直線縫いで製作ができる。 ・用具の安全で正しい使い方ができる。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ボタン付け・洗たくができる。 ・製作計画を立てる（形・大きさの工夫） ・手縫い（玉結び・玉どめ、なみ縫い・返し縫い・かがり縫い）やミシンの直線縫いで製作ができる。 ・用具の安全で正しい使い方ができる。 		<p>〈必修〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・目的に応じた日常着の選択 <p>※既製品を中心に扱う</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常着の適切な手入れと補修 <p>※洗濯機を用いた洗濯、しみ抜き、まつり縫い、ほころび直し等</p> <p>〈選択〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡単な服（上衣・下衣）の製作 <p>※採寸、型紙の選択、裁断、本縫い、仕上げ</p>
食生活	<ul style="list-style-type: none"> ・ガスの安全な扱い方 ・調理実習計画（材料・分量・手順） ・材料、調理用具・食器の衛生的で安全な扱い、後片付けができる。 ・材料の洗い方・切り方・味の付け方・盛り付け・配膳の工夫ができる。 ・ゆでる調理（野菜） ・米飯・みそ汁の調理 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習計画（材料・分量・手順） ・材料、調理用具・食器の衛生的で安全な扱い、後片付けができる。 ・材料の洗い方・切り方・味の付け方・盛り付け・配膳の工夫ができる。 ・ゆでる・炒める調理（野菜・卵） 	<p>〈必修〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・一日分の献立作成 ・食品の品質の見分け方 ・食品の適切な選択 ・日常食の調理 <p>※肉・魚・野菜を中心にした調理</p> <ul style="list-style-type: none"> ・衛生的で安全な調理器具の扱い方 <p>〈選択〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ・日常食、地域の食材を生かした調理 ・会食の計画と実践 	