

1年家庭 (MYP2 Design) 【技術・家庭：1単位】

科目のねらい

MYP design の指導と学習のねらいでは生徒が以下のことができるように期待されています。

- ・デザインするプロセスを楽しみ、その優雅さとパワーを知ること。
- ・さまざまな学習分野の知識、理解、スキルを深め、それらを用いてデザインサイクルを用いてデザインし、問題に対するソリューションを作り出すこと。
- ・情報を入力・処理・伝達し、ソリューションをモデル化したり、作り出したり、問題を解決する為の手段として、効果的に技術を活用、応用すること。
- ・デザインの革新が、生活、グローバル社会、環境にもたらす影響への認識を深めること。
- ・それぞれの文化的、政治的、社会的、歴史的、そして環境的な文脈において、現在、過去、未来のデザインを認識すること。
- ・他者の視点を尊重することを覚え、問題の解決にはいくつもの方法があることを認識すること。
- ・誠実さと正直さをもって活動し、自らの行動に責任を持つことで、効果的な仕事の進め方を覚えること

目標および評価基準

MYP 評価観点	
A：探究と分析	i. ソリューション提供の必要性を説明し、正当化すること
	ii. ソリューション開発のために必要とされる、一次および二次資料によるリサーチを特定し、優先順位をつけ、それを述べたリサーチ計画を作成すること
	iii. ソリューション開発のヒントを得るため、幅広く既存の製品を分析すること
	iv. 先行研究を分析し、それについて述べたデザインブリーフを作成すること
B：アイデアの発展	i. 収集したデータに基づき、ソリューションのデザインに関する成功規準を明記した設計仕様書を作成すること
	ii. 他人が正しく解釈できる、実現可能なデザイン案を複数提示すること
	iii. 選択したデザインを提示し、そのデザインを選択した理由を簡単に述べること
	iv. 正確なスケッチや図案を作成し、選択したソリューションの製作に対する要件を簡単に述べること
C：課題解決	i. 論理的に筋の通った計画を立てる。その計画は時間やリソースを無駄なく使う方法が簡単に述べられており、他の生徒もそれを見てソリューションの製作ができるものになっていること
	ii. ソリューションの製作にあたり、優れた技術的スキルを示すこと
	iii. 計画に従い、意図した通りの機能を実現するようソリューションを製作すること
	iv. ソリューションの製作にあたり、選択したデザインや計画に変更を加えた部分を説明すること
D：評価	i. ソリューションの効果を測定するための正確なデータを生成する、詳細かつ適切なテスト方法について詳しく述べること
	ii. 効果の測定結果を設計仕様書と付き合わせて、ソリューションの効果を説明すること
	iii. ソリューションをどのように改善できるかを詳しく述べること
	iv. ソリューションが顧客やターゲット層に及ぼす影響を詳しく述べること

※ねらい・目標の記述は、IBO 発行の「MYP Design guide」に基づいています。

関連概念（デザインの学習を通して、生徒は以下の概念についても考えます）

適合	協働	人間工学	評価
形	機能	革新	発明
市場とトレンド	ものの見方	リソース	持続可能性

※目標と評価規準は MYP Design3 のものを使用する。

年間計画

時期	ユニット	1. 重要概念 2. グローバルな文脈 3. ATL	学習内容・教材等	総合的評価課題のMYP評価観点（【】内） および課題概要と評価方法	1. 学習指導要領 観点との対応 2. 道徳内容項目とのつながり
前期 (4月～9月)	2	1. コミュニティ 2. 個人的表現と文化的表現 3. コミュニケーション、協働、振り返り、転移	<p>【食生活をデザインする】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・健康的な食習慣とは何か ・何をどれだけ食べれば良いのだろうか ・食事を整えるために必要な知識、技能とは ・調理実習 ・献立を工夫する ・一日分の献立を考える ・食生活をより豊かにする方法を考え、実践する <p>教材 開隆堂 技術・家庭 家庭分野 【学習指導要領 B「衣食住の生活」】</p> <p>(1) 食事の役割と中学生の栄養の特徴 ア(7)食事が果たす役割 イ(1)中学生の栄養の特徴、健康により食習慣中学生の栄養の特徴 イ健康により食習慣の工夫</p> <p>(2) 中学生に必要な栄養を満たす食事 ア(7)栄養素の種類と働き、食品の栄養的特質 イ(1)中学生の一日に必要な食品の種類と概量、献立作成の方法 イ中学生の1日分の献立の工夫</p> <p>(3) 日常食の調理と地域の食文化 ア(7)用途に応じた食品の選択 イ(1)食品や調理器具等の安全と衛生に留意した管理 イ(2)材料に適した加熱調理の仕方、基礎的な日常食の調理 イ(3)地域の食文化、地域の食材を用いた和食の調理 イ日常の一食分のための食品の選択と調理計画及び調理の工夫</p>	<p>【A】 探究と分析 「自分の食事内容を分析する」 ・自分の食生活を振り返り、分析できる ・健康的な食習慣とは何かがわかる ・栄養素の種類や働き、多く含む食品を理解している</p> <p>【B】 アイデアの発展 「栄養バランスをさらに良くするための方法を具体的に考えよう」 ・栄養バランス、時間、分量などを考慮し、自分の食生活をより良くするためのアイデアを考える。</p> <p>【C】 課題解決 「実技」 ・練習をふまえ、豊かな食生活にする方法を考え実践する</p> <p>【D】 評価 「実習の振り返り」 ・実習についてどうすればより良くなっていくのか。 ・学習内容を振り返り、生活を工夫改善する</p>	<p>1. 学習指導要領 ①知識・技能 【A】 【C】 【D】</p> <p>②思考・判断・表現 【B】</p> <p>③主体的に学習に取り組む態度 【A】</p> <p>2. 道徳内容項目 A (2) 節度、節制</p>
後期 (10月～3月)	4	1. コミュニティ 2. 空間的・時間的位置づけ 3. 機能適合	<p>【ひとと住まい】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・住まいの役割、心地よい住まいとは何か ・安心・安全・健康的な住まい方とは ・家庭内事故、防災対策 ・家族でよりよく住まう <p>教材 開隆堂 技術・家庭 家庭分野 【学習指導要領 B 衣食住の生活】</p> <p>(6) 住居の機能と安全な住まい方 ア(7)家族の生活と住空間の関わり、住居の基本的な機能 イ(1)家族の安全を考えた住空間の整え方の工夫</p> <p>【A 家族・家庭生活】</p> <p>(1) 自分の成長と家族・家庭生活 ア自分の成長と家庭生活との関わり、家族・家庭の基本的な機能</p> <p>(2) 幼児の生活と家族 ア(7)幼児の発達と生活の特徴、家族の役割</p> <p>(3) 家族・家庭生活や地域との関わり ア(4)家庭生活と地域との関わり、高齢者との関わり方</p>	<p>【A】 探究と分析 「安心・安全・健康的な住まい方」 ・自分の住環境に関する分析をし、家庭内事故の防ぎ方など、家族の安全を考えた住空間の整え方がわかる</p> <p>【B】 アイデアの発展 「安全な住環境にするためのアイデア」 ・防災に関して、住環境を快適にするアイデアを考えることができる</p> <p>【C】 課題解決 「家族がよりよく住まうことのできる空間の構成、工夫」 ・住環境を快適にするアイデアを考えることができる</p> <p>【D】 評価 「改善案の作成」 ・学習内容を振り返り、生活を工夫改善する</p>	<p>1. 学習指導要領 ①知識・技能 【A】</p> <p>②思考・判断・表現 【B】 【C】</p> <p>③主体的に学習に取り組む態度 【D】</p> <p>2. 道徳内容項目 C(14) 家族愛、家庭生活の充実</p>