

教 科	家庭科	科目名	家庭基礎	単位数	2	開講対象 年次コース	1年次 必修
使用教科書		高等学校家庭基礎 持続可能な未来をつくる(第一学習社)					
副教材等		最新 家庭 生活ハンドブック 資料&成分表(第一学習社)					
備考(履修条件等)							

1 科目の学習到達目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

2 学習の評価(評価の観点及び評価方法)

(1) 評価の観点

観 点	趣 旨
①知識・技能	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な知識と、それらに係る技能を身に付けている。
②思考・判断・表現	家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身に付けている。
③主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付けている。

(2) 評価の方法(以下観点①～③は「(1)評価の観点」と対応する。)

観 点	学習到達度の確認方法	具体的取組および重要度				
		授業	課題提出	考查	確認テスト	実習
①知識・技能	単元毎の確認テスト、考查、授業内のプリント、実習課題の達成状況	○		◎	◎	○
②思考・判断・表現	授業内のプリント、ペアワーク、グループワーク、考查、授業の様子、ホームプロジェクトなど	○	◎	○		
③主体的に学習に取り組む態度	授業、実習、グループワーク、プリント等の内容	◎	○			◎

以上を総合的に判断して決定します。(◎はより重視される観点)

3 担当者から

これまでの生活を振り返り、課題を見つけ、将来の生活設計に向けて、より健康、快適、安全に生活していくための力を育んでいく事を目標として授業を行います。皆さんには、多様な生き方やライフスタイルを認め、自分の生き方を確立し、社会の一人として人と協力・協働することが出来る人になってもらいたいと思っています。そのためにも、広い分野の知識や技術を身につけ、多くの人とコミュニケーションを取り、様々な事に挑戦をしていきましょう！

4 年間指導計画

月	単元	授業 時数	項目・学習内容
4	第1章 これからの生き方と家族 第1節 生涯の生活設計	4	・生涯発達 ・生涯発達青年期の課題（2） ・キャリアの形成・ワークライフバランス
5	第2節 家族・家庭と 社会との関わり	6	・家族、家庭、世帯（グループワーク）（2） ・家族に関する法律（2） ・家族、家庭の働き（2） ※確認プリント
6	第3章 充実した生涯へ ・高齢期	4	・超高齢社会を生きる・人生のなかで高齢期をとらえ
	第4章 とともに生きる	1	・高齢期の生活 ・高齢社会を支える
	第6章 衣生活をつくる	3	・社会保障制度 ・充実した高齢期へ ・人の一生と被服
7	第2節 被服材料と管理	5	・被服の素材、選択方法、手入れと保管 ・被服実習（基礎縫い）
8	第8章 経済生活をつくる 第1節 暮らしと経済 （前期期末考査）	5	・人生とお金 ・収支のバランス ・将来の経済生活を考える
9	第2節 消費者問題を考える	1	・契約
	第3節 持続可能な社会 をめざして	4	・消費問題（ロールプレイング）（3～4） ・消費生活と持続可能な社会
10	第2章 次世代をはぐくむ ・子どもの発達	8	・命のはじまり ・乳幼児の体、心の発達
11	第5章 食生活をつくる 第1節 人の一生と食事	3	・私たちと食事 ・健康に配慮した食生活
12	第2節 栄養と食品	4	・私たちと食事 ・持続可能な食生活
	第3節 食生活の安全	3	・人体と栄養（5大栄養素）
	第4節 食生活をデザインする	5	・食品の選択と保存 ・食品の安全と衛生 ・栄養バランスの良い食事（栄養計算・献立作成） ・調理実習（3回予定）
1	ホームプロジェクト	3	・課題を見つける→実践計画を立てる →実践する→振り返り（まとめ）
2	第7章 住生活をつくる 第1節 人の一生と住まい （後期期末考査）	4	・私たちと住まい ・平面図の活用
		1	・住まいの工夫
3	第2節 住生活の計画と選択	2	・快適で健康な住まい（住宅設計）
備考	70 ■被服実習では、針、糸がセットになった教材を使用します。それ以外のハサミなどは各自で準備をお願いします。 ■調理実習ではエプロン、バンダナ、ハンカチを持参してください。		

教 科	家庭科	科目名	保育基礎	単位数	2	開講対象 年次コース	3年次文系 選択
使用教科書		保育基礎 ようこそ、ともに育ち合う保育の世界へ					
副教材等		なし					
備考(履修条件等)							

1 科目の学習到達目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、保育を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を身につける。

2 学習の評価(評価の観点及び評価方法)

(1) 評価の観点

観 点	趣 旨
①知識・技能	保育の意義や方法、子どもの発達や生活の特徴及び、子どもの福祉と文化などを理解するとともに、関連する技術を身につけている。
②思考・判断・表現	子どもを取り巻く課題を発見し、情報を適切に判断するなどして、保育を担う職業人として自ら考え、合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。
③主体的に学習に取り組む態度	子どもの健やかな発達を目指して学び、保育に主体的かつ共同的に取り組む態度を身につけている。

(2) 評価の方法(以下観点①～③は「(1)評価の観点」と対応する。)

観 点	学習到達度の確認方法	具体的取組および重要度				
		授業	課題提出	考查	小テスト	実習
①知識・技能	小テスト、考查、授業内のプリント、実習課題の達成状況	○		◎	◎	○
②思考・判断・表現	授業内のプリント、ペアワーク、グループワーク、考查、授業の様子など	○	◎	○		
③主体的に学習に取り組む態度	授業、実習、グループワーク、プリント等の内容	◎	○			◎

以上を総合的に判断して決定します。(◎はより重視される観点)

3 担当者から

保育に関する基礎知識を保育者を目指す視点から学びます。授業の方法としては、座学学習の他、製作活動やロールプレイやグループディスカッションやアクティブラーニングなど主体的・共同的な活動を行うことで、保育者を目指す者として何ができるかを考え課題解決能力を身につけます。また、保育検定の内容を取り上げ、基礎的な知識と技能を身につけます。

4 年間指導計画

月	単元	授業 時数	項目・学習内容	
4	オリエンテーション 1章 子どもの保育 1 保育の意義 2 保育の環境	1 2 3	・ 保育の1年間の流れ、評価基準の確認 ・ 子どもが育つ環境 ・ 保育のニーズの高まりと課題 ・ 集団保育と家庭保育など	折り紙製作
5	3 保育の方法 2章 子どもの発達 1 子どもの発達の特徴	2 5	・ 保育の方法の基本 ・ 発達とは？個人差を理解し、乳幼児期の大切さについて考える	名札製作
6	2 乳幼児の発育と発達	7	・ 乳幼児期の発育について ・ 生理的特徴や、発達の特性について	沐浴体験
7	3章 子どもの生活 1 子どもの健康と生活 2 子どもの食事	7	・ 生活習慣の習得 ・ 乳幼児の食事（離乳食など）	調理実習 （幼児食） （おやつ）
8	3 子どもの衣服と寝具	3	・ 衣服の役割や選び方 ・ おむつや寝具の特徴まとめ	定期考査
9	4 子どもの健康と安全	6	・ 子どもの病気、怪我、看護の方法 ・ 病気の予防、応急処置と救急用品	
10	5章 子どもの文化 1 子どもの文化の意義 2 子どもの文化を支える場	4	・ 子どもの文化の現状 ・ 児童文化施設 ・ その他の施設	絵本製作
	3 子どもと遊び	4	・ 遊びの意義、種類と発達 ・ 遊びの遊具のかかわり ・ 遊びの現状	玩具製作
11	4 子どもの表現活動	7	・ 表現活動の意義 ・ 造形表現 ・ 言語表現 ・ 音楽、身体表現活動の実践	保育検定課題 定期考査
12	4章 子どもの福祉 1 保育に見る児童観	5	・ 児童に関するニュースについて	手袋シアター 作成
1	2 児童福祉の理念と法規	4		
備考	60			

教科	家庭科	科目名	フードデザイン	単位数	2	開講対象 年次コース	3年次文系 選択
使用教科書		フードデザイン(実教出版)					
副教材等		最新 家庭 生活ハンドブック 資料&成分表(第一学習社)					
備考(履修条件等)							

1 科目の学習到達目標

栄養素や食品の特徴に関する基礎知識を食のプロを目指す視点から学びます。授業の方法としては、座学学習の他、調理実習・販売実習を行います。また、料理コンクールへの出品などを通して、地産地消を含めた持続可能な食生活について考えるとともに、課題解決能力の育成や、コミュニケーション力の向上を目指します。調理実習は少人数で作業を行い、調理技術の向上を図っていきます。

2 学習の評価(評価の観点及び評価方法)

(1) 評価の観点

観 点	趣 旨
①知識・技能	食事の意義と役割について理解するとともに、豊かな食事を校正する要素として栄養、食品、料理様式と献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する基礎的な知識と、それらに係る技能を身に付けている。
②思考・判断・表現	自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深める。また、考えをまとめて適切に表現することができる。
③主体的に学習に取り組む態度	食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて計画する意欲と実践的な態度を身に付けている。

(2) 評価の方法(以下観点①～③は「(1)評価の観点」と対応する。)

観点	学習到達度の確認方法	具体的取組および重要度				
		授業	課題提出	考查	小テスト	実習
①知識・技能	小テスト、考查、授業内のプリント、実習課題の達成状況	○		◎	◎	○
②思考・判断・表現	授業内のプリント、ペアワーク、グループワーク、考查、授業の様子など	○	◎	○		
③主体的に学習に取り組む態度	授業、実習、グループワーク、プリント等の内容	◎	○			◎

以上を総合的に判断して決定します。(◎はより重視される観点)

3 担当者から

栄養素や食品の特徴に関する基礎知識を食のプロを目指す視点から学びます。授業の方法としては、座学学習の他、調理実習・販売実習を行います。また、料理コンクールへの出品などを通して、地産地消を含めた持続可能な食生活について考えるとともに、課題解決能力の育成や、コミュニケーション力の向上を目指します。調理実習は基本的に1人で作業を行い、調理技術の向上を図っていきます。

4 年間指導計画

月	単元	授業 時数	項目・学習内容
4	オリエンテーション 1章 食生活と健康 1 食事の意義と役割 2 食を取り巻く現状	0.5 3.5	・ライフスタイルの変化、食糧自給率、 食品ロスなど、食に関する課題と現状を知る 調理実習①
5	3章 食品の特徴・表示・安全 3 食品の選択と表示 4章 調理の基本	2 2 4	・食品の選択（地産地消について考える） ・食品の衛生と安全 ・調理の目的、食べ物のおいしさ、調理操作 調理実習②
6	2章 栄養素の働きと食事計画 1 栄養素の働き 2 ライフステージと栄養	3 4	・炭水化物 ・脂質 ・たんぱく質 ・ビタミン ・無機質 調理実習③ 調理実習④ 実技テスト
7	3章 食品の特徴・表示・安全	6	①牛乳・乳製品 ②卵 ③魚介類 ④肉類 ⑤豆類 調理実習⑤
8	1 食品の特徴と性質	6	⑥野菜類 ⑦きのこ類 ⑧海藻類 調理実習⑥
9	2 食品の生産と流通 3 食品の選択と表示 4章 調理の基本	8	⑨種実類 ⑩果物類 ⑪いも類・でんぷん ⑫穀類 ⑬油脂類 ⑭寒天・ゼラチン ⑮調味料 ⑯嗜好食品 定期考査 調理実習⑦
10	4 食品の衛生と安全	3	・食中毒 ・台所の衛生 ・食品添加物 調理実習⑨
	6章 フードデザイン実習 1 献立作成	3	・食事摂取基準の違い ・献立作成の留意点 ・献立作成 実技テスト
11	5章 料理様式と テーブルコーディネート 1 料理様式と献立	6	①日本料理 ②西洋料理 ③中国料理 ④各料理のマナーとサービス方法 調理実習⑩
12		6	・食と生活のかかわり 郷土料理など 定期考査 調理実習⑪
1	テーブルコーディネート	3	・楽しい食卓をつくろう ・日本・西洋のテーブルコーディネート 調理実習⑫
備考		60	