

教科	家庭	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
教科担任		安田 三奈					
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)		保育教諭や幼稚園教諭・保育士を目指す生徒が選択することが望ましい					

### 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。)

観点および評価の割合	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 (年2回)	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出来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
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
6	2 乳幼児の発育と発達	8	・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
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）
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
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
	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
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
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
1	2 児童福祉の理念と法規	3	
備考		60	

教科	家庭	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
教科担任		安田 三奈					
使用教科書		フードデザイン(実教出版)					
副教材等		なし					
備考(履修条件等)		調理師・製菓衛生師・管理栄養士を目指す生徒が選択することが望ましい					

### 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。)

観点および評価の割合	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	考査 (年2回)	小テスト	実習
①知識・技能	小テスト、考査、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、考査、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、座学学習と調理実習を中心に行います。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少人数で作業を行い、調理技術の向上を図っていきます。また実技のテストも実施します。

#### 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	1 4	・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 1 5	・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 5	・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 2 食品の生産と流通	5	⑥野菜類 ⑦きのこ類 ⑧海藻類 ⑨種実類 ⑩果物類	調理実習⑥ 定期考査
9	3 食品の選択と表示 4章 調理の基本	8	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	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 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		5	・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			