

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	1	学年	2	科	商業科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-----

1、科目の目標

人の一生と生活を総合的にとらえ、よりよい生活を創造し実現していくために必要な知識や技術を身につける

2、使用教科書・副教材

実教出版 「新 家庭総合」 -パートナーシップでつくる未来-	実教出版 「ニュービジュアル家庭科」
--------------------------------	--------------------

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数	
一 学 期	4月	人とかかわって生きる 〔自分らしい生き方と家族〕 ・自立した生き方	期末考查	5	
	5月	・共に生きる家族 ・家族に関する法律 ・私たちの生活を支える労働と生活時間			
	6月	〔高齢者とかかわる〕 ・高齢社会に生きる私たちの暮らし ・高齢者を知る			4 (9)
二 学 期	7月	・高齢者の自立のために私たちができること ・豊かな高齢期を羽替えるしくみ	期末考查	4	
	8月	〔社会とかかわる〕 ・支えあう暮らしとは ・私たちの社会福祉 ・地域社会の一員としてのボランティア活動			5
	9月				
	10月				
	消費者として自立する 〔消費行動を考える〕 ・消費行動と生き決定 ・社会の変化と消費生活 ・消費者の権利と責任 ・持続可能な社会環境	7 (16)			
三 学 期	12月	〔経済的に自立する〕	期末考查	10	
	1月	・経済のしくみを知る			
	2月	・ライフステージと経済計画			10 (10)

4、評価の方法

主體的な言語活動	・生徒への発問解答など対話形式を大切にして授業を進める ・扱う内容や実験・実習においてはグループ活動を取り入れる
思考・判断・表現	出席、授業態度、反応等、様々な角度から総合的に判断する
知識・理解	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る
技能	実験、実習を通して基礎的な技能の定着が身についているか観る
関心・意欲・態度	履修事項の定着がなされているか、定期考查・発問に対する解答・課題提出等で判断する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

・提出課題は期日までに必ず提出すること ・履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす
--

教科	家庭	科目	栄養	単位数	2	学年	2	科	食物栄養
----	----	----	----	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

栄養の基礎知識を学び、健康の保持増進を図るよりよい食生活を実現していくために活用できるようにする。

2、使用教科書・副教材

実教出版「栄養」 東京書籍「ビジュアルワイド食品成分表」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	「栄養」を学ぶにあたって 栄養とは	(期末テスト)	1 5
	5月	・健康と栄養 生活環境と栄養 ・現代の食生活の課題 消化と吸収		8
	6月	・食欲 ・消化と吸収の仕組み 家庭料理技能検定筆記対策授業		4
				(18)
二学期	7月	栄養素の機能 ・炭水化物	(期末テスト)	6
	8月	炭水化物の種類 代謝 栄養的価値 ・脂質		6
	9月	脂質の種類 代謝 栄養 ・たんぱく質		6
	10月	たんぱく質の種類と構造 アミノ酸の種類 代謝 栄養 ・ビタミン		5
		ビタミンの種類 脂溶性・水溶性ビタミンの生理機能 ・無機質		5
	11月	無機質の種類と機能 主な無機質の働き 検定試験対応 食物調理技術検定2級筆記(10月) 家庭料理技能検定3級筆記(11月)		4
				(32)
三学期	12月	エネルギー代謝と食事摂取基準 ・栄養素のエネルギー 代謝エネルギー 消費エネルギー	(期末テスト)	7
	1月	食事摂取基準 ・エネルギー たんぱく質 ビタミン		8
	2月	1年間のまとめ		5
	3月			(20)

4、評価の方法

主体的な言語活動	・生徒への発問解答など対話形式を大切に授業を進める。 ・授業内容の説明や発問はできるだけわかりやすく的確な言葉で行い、生徒にも同様の視点に立って解答をするように指導する。
関心・意欲・態度	出席、授業態度、反応等、様々な角度から積極性を観る。
思考・判断・表現	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る。
技能	栄養素のはたらきについて理解し、実生活に生かしているか。
知識・理解	履修事項の積み重ねができているか確認する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

板書事項や口頭説明等、ポイントをノートにする。
欠課、遅刻をなくし授業を大切にする。
履修事項を知識と技術をもって生活実践につなげる。

教科	家庭	科目	食品	単位数	3	学年	2	科	食物栄養科
----	----	----	----	-----	---	----	---	---	-------

1、科目の目標

実験・実習を通して食品の加工や調理上の性質を理解する。

2、使用教科書・副教材

実教出版「調理1」「イラスト調理BOOK」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	授業内容について		1
		調理と食味		2 2
	5月	①食味の種類 ②味覚の変動 ③調味 ④官能検査	中間考查	実験 4
	6月	食品の加工 ①食品の加工の目的 ②食品の加工法 食品の調理上の性質 ①穀類 ②いも類	第1回実験 小麦粉の調理性 第2回実験 ジャガイモからでんぷんを取る 実験まとめ、食品の性質	(2 7)
二学期	7月	③でんぷん	第3回実験 小麦粉製品の膨化	3 6
	8月	④油脂類	第4回実験 豆腐の加熱	
	9月	⑤砂糖	第5回実験 砂糖の加熱による変化	
	9月	⑥豆および豆製品	第6回実験 魚肉たんぱく質の凝固	
	10月	⑦魚介類・肉類 ⑧乳および乳製品 ⑨鶏卵	第7回実験 牛乳の凝固 第8回実験 卵白の起泡性 実験まとめ、食品の性質	
11月		期末考查	(4 8)	
三学期	12月	⑩野菜・果物	第9回実験 野菜の色	2 6 実験 4
	1月	⑪寒天・ゼラチン	第10回実験 寒天・ゼラチンの凝固	
	2月		実験まとめ、食品の性質	
	3月	一年間の学習のまとめ	学年末考查	

4、評価の方法

主体的な言語活動	・授業内容の説明はできるだけ分かりやすく的確な言葉でおこなう。 ・生徒への発問など対話形式を大切にして授業を進める。
関心・意欲・態度	出席、授業態度、意欲等、様々な角度から積極性をみる
思考・判断・表現	調査実験の状況・実験レポート提出
技能	調査実験への取り組み
知識・理解	授業態度、定期考查、実験レポート、出欠席の状況から総合的に評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

実験のレポートをしっかり書き、定められた期日までに提出をすること。
学習内容と実験とを結びつけて考えられるようにする。

教科	家庭	科目	食品衛生	単位数	2	学年	2	科	食物栄養
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

安全な食品を見極め、衛生的に調理することによる食べ物の安全性を確保するための知識を身につけ、その手法を学ぶ。

2、使用教科書・副教材

社団法人 全国調理師養成施設協会 調理師養成教育全書必修編3 食品の安全と衛生

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	第1章 食の安全と衛生	中間考查 期末考查	18
	5月	第2章 食品と微生物 1 食品中の微生物 (種類・増殖条件・微生物汚染)		
		2 食品の腐敗		
	6月	第3章 食品と化学物質 1 食品添加物		
2 食品と重金属 3 食品と放射性物質				
二学期	7月	第4章 器具・容器包装の衛生	中間考查 期末考查	32
	8月	第5章 飲食による健康被害 1 食中毒の概要		
	9月	2 細菌性食中毒		
	10月	3 ウイルス性食中毒		
	11月	4 自然毒食中毒		
		5 化学性食中毒		
		6 寄生虫による食中毒		
		7 経口感染症		
8 食物アレルギー (検定問題演習)				
三学期	12月	9 その他の健康被害 (検定問題演習)	(学年末考查)	20
	1月	第6章 食品安全対策 食品衛生に関するレポート作成		
	2月	発表		
	3月	展示		

4、評価の方法

主体的な言語活動	授業内容は生徒の生活体験等と結びつけて、できるだけわかりやすく指導する 生徒への発問解答を大切にする
関心・意欲・態度	出席、授業態度、実習への取り組み、提出物の提出状況等を総合的にみる
思考・判断・表現	発問に対する反応や思考および反応をみる
技能	実験、検定等に積極的に取り組み、自己の技能の向上に努めているかみる
知識・理解	発問に対する解答、考查、課題提出等で、学習したことが理解されているかを確認する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

- ・板書事項や口頭説明等、工夫してノートやプリントへ記入する
- ・ノート・プリント・レポート等の課題は提出期限を厳守する。
- ・履修事項を知識としてだけでなく実生活や調理の場面に生かす

教科	家庭	科目	調理	単位数	4	学年	2	科	食物栄養科
----	----	----	----	-----	---	----	---	---	-------

1、科目の目標

- ・行事食・供応食について学ぶ。
- ・調理を通して食材の扱い方や調理技術を身につける。

2、使用教科書・副教材

実教出版 「調理1」「イラスト調理BOOK」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	《2年調理の授業内容について》 調理の種類と献立	[中間考查]	実習2 1 講義1 2 (3 6)
	5月	1. 行事食・供応食 2. 西洋料理 ・特徴と献立構成 ・食事作法		
	6月	《文化祭について》		
二学期	7月	《家庭料理技能検定に向けて》	[中間考查] 食物調理技術 検定2級筆記 受験 家庭料理技能 検定筆記受験 [期末考查]	実習3 3 講義3 1 (6 4)
	8月	3. 中国料理 ・特徴と献立構成		
	9月	・食事作法		
	10月	《食物調理技術検定2級に向けて》 検定問題集		
	11月	4. 日本料理 ・特徴と献立構成		
三学期	12月	・日本料理の調理	食物調理技術 検定2級実技 受験 家庭料理技能 検定実技受験 [学年末考查]	実習2 4 講義1 6 (4 0)
	1月	・食事作法		
	2月	第17回 日本料理～正月料理 第18回 中国料理～鶏蓉粥 第19回 西洋料理～ビーフステーキ 第20回 行事食～ひな祭り 食物調理技術検定2級実技練習 技能検定2級実技練習		
	3月	《一年間のまとめと反省》		

4、評価の方法

主体的な言語活動	・授業内容の説明はできるだけ分かりやすく的確な言葉でおこなう。 ・生徒への発問など対話形式を大切にして授業を進める。
関心・意欲・態度	出席、授業態度、意欲等、様々な角度から積極性をみる
思考・判断・表現	実習への取り組み・提出物の状況
技能	検定筆記・実技
知識・理解	授業態度、定期考查、提出物、出欠席の状況から総合的に評価する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

実習品数が多いため、授業時間だけではすべてに関われないので家庭学習も大切にする。
調理ノートをこまめに記録し、調理の参考にする。提出期限を厳守する。

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	1	学年	2	科	生活福祉科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-------

1、科目の目標

人の一生と生活を総合的にとらえ、よりよい生活を創造し実現していくために必要な知識や技術を身につける

2、使用教科書・副教材

実教出版 「新 家庭総合」 -パートナーシップでつくる未来-	実教出版 「ニュービジュアル家庭科」
--------------------------------	--------------------

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数	
一 学 期	4月	人とかかわって生きる 〔自分らしい生き方と家族〕 ・自立した生き方	期末考查	5	
	5月	・共に生きる家族 ・家族に関する法律 ・私たちの生活を支える労働と生活時間			
	6月	〔高齢者とかかわる〕 ・高齢社会に生きる私たちの暮らし ・高齢者を知る			4 (9)
二 学 期	7月	・高齢者の自立のために私たちができること ・豊かな高齢期を羽替えるしくみ	期末考查	4	
	8月	〔社会とかかわる〕 ・支えあう暮らしとは ・私たちの社会福祉 ・地域社会の一員としてのボランティア活動			5
	9月				
	10月				
	消費者として自立する 〔消費行動を考える〕 ・消費行動と生き決定 ・社会の変化と消費生活 ・消費者の権利と責任 ・持続可能な社会環境	7 (16)			
三 学 期	12月	〔経済的に自立する〕	期末考查	10	
	1月	・経済のしくみを知る			
	2月	・ライフステージと経済計画			10 (10)

4、評価の方法

主體的な言語活動	・生徒への発問解答など対話形式を大切にして授業を進める ・扱う内容や実験・実習においてはグループ活動を取り入れる
思考・判断・表現	出席、授業態度、反応等、様々な角度から総合的に判断する
知識・理解	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る
技能	実験、実習を通して基礎的な技能の定着が身についているか観る
関心・意欲・態度	履修事項の定着がなされているか、定期考查・発問に対する解答・課題提出等で判断する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

・提出課題は期日までに必ず提出すること ・履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす
--

教科	家庭	科目	課題研究	単位数	3	学年	3	科	食物栄養科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-------

1、科目の目標

全国高等学校家庭科食物調理技術検定1級合格を目指す 各自の研究テーマに沿って研究を深める

2、使用教科書・副教材

図書館蔵書、 インターネット 他 家庭科技術検定問題集 手引き

3、学習の計画

		学習の内容	提出物等	予定時数
一学期	4月	課題研究の授業内容について 包丁研ぎ	ノート提出 ファイル提出	1
	5月	食物調理技術検定に向けて ・指定調理の技術向上 ・主題に沿った供応食について ・主題に沿った献立作成		2 6
	6月	・総合的調理技術の向上 ・筆記試験対策		
二学期	7月	検定終了後のまとめ	筆記試験 中間報告 ファイル提出	5
	8月	各自のテーマの下調べ学習 各自のテーマに沿った調査研究		
	9月	調査・実験・実習 中間報告		
	10月	年間の研究レポート（下書き）		
	11月	パワーポイント作成 冊子原稿		4 3
三学期	12月	年間の研究レポート提出・冊子用原稿完成・パワーポイント完成	レポート・冊子用原稿提出	2 0
	1月	発表準備 原稿・冊子・プレゼンテーション準備 リハーサル 発表		1 0

4、評価の方法

主体的な言語活動	・授業内容の説明はできるだけ分かりやすく的確な言葉でおこなう。 ・生徒への発問など対話形式を大切にして授業を進める。
関心・意欲・態度	出席、授業態度、意欲等、様々な角度から積極性をみる
思考・判断・表現	調査実験の状況・研究内容についてファイル提出・レポート（中間・年間）
技能	検定筆記・実技
知識・理解	冊子原稿・パワーポイント内容・発表内容等総合的に評価する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

検定に向けて、知識技術を確実に身につけるよう努力する。 各自の研究目的を具体的にし、着実にデータを集め、まとめていく。
--

教科	家庭	科目	生活産業情報	単位数	2	学年	3	科	食物栄養
----	----	----	--------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

コンピュータを用いて生活に必要な情報を適切に収集・処理する知識や技術を身につける 情報モラルや情報管理の必要性について学ぶ
--

2、使用教科書・副教材

実教出版 生活産業情報 全商ビジネス文書実務検定模擬試験問題集3級

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	授業ガイダンス Windowsの起動・マウスの使い方	検定模擬試験 検定試験	1
	5月	ワープロ入力の基礎(ワード) ビジネス文書実務検定試験にむけて		3
	6月	速度 文書作成の練習		14
	7月	筆記対策		
二学期	8月	コンピュータ概論 構成、基本操作	課題提出	2
	9月	表計算の基本(エクセル) 表作成		12
	10月	グラフ作成 インターネットの利用	課題提出	9
	11月	インターネットからの情報を用いた課題 プレゼンテーションソフトの基本(パワーポイント) スライドの作成 発表 課題研究集録入力		9
三学期	12月	課題研究発表プレゼンテーション作成	課題提出	20
	1月	課題研究発表会		
	2月			
	3月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	ビジネス文書実務検定への合格に向けて、個々の生徒の能力に応じて適切な指導をする 様々なアプリケーションソフトを用いて、それらの機能をわかりやすく指導する 課題研究発表会に向けて、わかりやすく効果的な発表ができるよう指導する
関心・意欲・態度	出席、授業態度、検定への取り組み、提出物の提出状況等を総合的にみる
思考・判断・表現	多種多様な情報の中から正確で有効な情報を選択・活用するために、自ら考え判断する力が身についたかみる
技能	検定や、課題等に積極的に取り組み、自己の技能の向上に努めているかみる
知識・理解	コンピューターの様々な機能について学び、情報の収集・処理・発信の方法が理解できたか確認する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

検定には合格に向けて積極的に取り組んでほしい。学んだ情報技術を、モラルを守り個々の生活に生かせるようにしてほしい。

教科	家庭	科目	調理	単位数	5	学年	3	科	食物栄養
----	----	----	----	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

調理や大量調理に関する知識技術を身につける。調理実習を通して、食材の扱いや食文化について学ぶ。

2、使用教科書・副教材

実教出版 「調理1」「イラスト調理BOOK」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数	
一 学 期	4月	調理の授業内容について	中間 考 査 期 末 考 査	実習9回 27 講義 18 (45)	
	5月	テーブルマナー 文化祭について			
	6月	集団給食			
	7月	1. 集団給食の意義 2. 集団給食の特徴 3. 集団給食の目的と歴史			
二 学 期	8月	集団給食の組織と管 理	中間 考 査 期 末 考 査	実習8回 27 講義 53 (80)	
	9月				
	10月				1. 組織と管理
	11月				2. 栄養管理
					3. 食品管理 4. 衛生管理 5. 作業管理
三 学 期	12月	第18回 日本料理～正月料理 第19回 ビュッフェパーティー試作 第20回 ビュッフェパーティー 清掃	期 末 考 査	実習3回 27 講義 23 (50)	
	1月	ビュッフェパーティーの計画 ビュッフェパーティー			
		一年間のまとめと反省			

4、評価の方法

主体的な言語活動	授業内容は生徒の生活体験等と結びつけて、できるだけわかりやすく指導する 生徒への発問解答を大切にする
関心・意欲・態度	出席、授業態度、実習への取り組み、提出物の提出状況等を総合的にみる
思考・判断・表現	発問に対する反応や思考および反応をみる
技能	調理実習に積極的に取り組み、自己の調理技術の向上に努めているかみる
知識・理解	発問に対する解答、考查、課題提出等で、学習したことが理解されているかを確認する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

毎回の実習品数が多いため、授業時間だけではすべてに関われないので家庭での学習や調理も積極的に行う。
調理ノートをこまめに記録し、調理の参考にする。提出期限を厳守する。

教科	家庭	科目	発達と保育	単位数	2	学年	3	科	食物栄養・生活福祉
----	----	----	-------	-----	---	----	---	---	-----------

1、科目の目標

乳幼児の発達の特徴、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得し、健全な成長を図る態度を育てる

2、使用教科書・副教材

実教出版 「子どもの発達と保育」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	<ul style="list-style-type: none"> ・授業ガイダンス ・発育することと発達すること 	期末考查	18
	5月			
	6月	妊娠中の健康		
	7月	出産と産褥について		
二学期	8月	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの発達 	期末考查	32
	9月			
	10月	乳幼児の身体的・生理的発達		
	11月	乳幼児の精神発達		
三学期	12月	<ul style="list-style-type: none"> ・人間の関係の発達 	課題 レポート	20
	1月			
		家庭保育と集団保育		
		遊びをいかしていく保育 保育園実習		
		・子どもの生活		
		栄養と食事について		
		被服と寝具について		
		・健康管理と事故予防		
		日常の健康管理		
		病気の看病と予防		
		・児童福祉		
		児童福祉に関する法律		
		子育て支援について		

4、評価の方法

主体的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> ・生徒への発問解答など対話形式を大切にして授業を進める。 ・授業内容の説明や発問はできるだけわかりやすく的確な言葉で行い、生徒にも同様の視点に立って解答をするように指導する。
思考・判断・表現	出席、授業態度、反応等、様々な角度から積極性を観る。
知識・理解	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る。
技能	乳幼児の発育・発達過程等を理解した上で、保育園実習では、年齢に応じた対応ができるかを観る。
関心・意欲・態度	履修事項の積み重ねができてきているか確認する。

5、学習にあたっての注意とアドバイス

<ul style="list-style-type: none"> ・板書事項や口頭説明等、ポイントを各自工夫してノートする。 ・欠席遅刻をなくし、授業を大事にする。 ・履修事項を知識としてだけでなく、問題意識をもって考察する。
--

教科	家庭	科目	服飾手芸	単位数	2	学年	3	科	食物栄養
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

家庭で行うことのできる手芸の技法を学び、技術を身につけ家庭生活に活かせるようにする。

2、使用教科書・副教材

なし

3、学習の計画

		学習の内容	考査範囲	予定時数
一 学 期	4月	手芸を学ぶにあたって ・基礎縫い 手縫いの基礎	作品提出	18
	5月	・手縫いの作品 ボックスティッシュカバーの製作		
	6月	・刺繍 基礎刺繍		
二 学 期	7月	ランチョンマットの製作	作品提出	32
	8月	・パッチワーク 作品制作	作品提出	
	9月	・編み物	作品提出 作品提出	
	10月	編み物の基礎 アクリルたわしの製作		
	11月	・リース作り		
三 学 期	12月	・自由作品(編み物・袋物・刺繍など)	作品提出	20
	1月			
	2月			
	3月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	授業内容は生徒の生活体験等と結びつけて、できるだけわかりやすく指導する 生徒への発問解答を大切にする
関心・意欲・態度	出席、授業態度、実習への取り組み、提出物の提出状況等を総合的にみる
思考・判断・表現	発問に対する反応や思考および反応をみる
技能	実習に積極的に取り組み、自己の技能の向上に努めているかみる
知識・理解	発問に対する解答、作品・課題提出等で、学習したことが理解されているかを確認する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

- ・材料の準備を事前にきちんと行うこと
- ・提出期限に間に合うよう、授業に集中して取り組む姿勢が重要である
- ・履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす

教科	家庭	科目	生活産業情報	単位数	2	学年	3	科	生活福祉
----	----	----	--------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

コンピュータを用いて生活に必要な情報を適切に収集・処理する知識や技術を身につける 情報モラルや情報管理の必要性について学ぶ
--

2、使用教科書・副教材

実教出版 生活産業情報 全商ビジネス文書実務検定模擬試験問題集3級

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	授業ガイダンス Windowsの起動・マウスの使い方	検定模擬試験 検定試験	1
	5月	ワープロ入力の基礎(ワード) ビジネス文書実務検定試験にむけて		3
	6月	速度 文書作成の練習		14
	7月	筆記対策		
二学期	8月	コンピュータ概論 構成、基本操作	課題提出	2
	9月	表計算の基本(エクセル) 表作成		12
	10月	グラフ作成 インターネットの利用	課題提出	9
	11月	インターネットからの情報を用いた課題 プレゼンテーションソフトの基本(パワーポイント) スライドの作成 発表 課題研究集録入力		9
三学期	12月	課題研究発表プレゼンテーション作成	課題提出	20
	1月	課題研究発表会		
	2月			
	3月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	ビジネス文書実務検定への合格に向けて、個々の生徒の能力に応じて適切な指導をする 様々なアプリケーションソフトを用いて、それらの機能をわかりやすく指導する 課題研究発表会に向けて、わかりやすく効果的な発表ができるよう指導する
関心・意欲・態度	出席、授業態度、検定への取り組み、提出物の提出状況等を総合的にみる
思考・判断・表現	多種多様な情報の中から正確で有効な情報を選択・活用するために、自ら考え判断する力が身についたかみる
技能	検定や、課題等に積極的に取り組み、自己の技能の向上に努めているかみる
知識・理解	コンピューターの様々な機能について学び、情報の収集・処理・発信の方法が理解できたか確認する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

検定には合格に向けて積極的に取り組んでほしい。学んだ情報技術を、モラルを守り個々の生活に生かせるようにしてほしい。

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	3	学年	3	科	商業・生活福祉科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	----------

1、科目の目標

人の一生と生活を総合的にとらえ、よりよい生活を創造し実現していくために必要な知識や技術を身につける

2、使用教科書・副教材

実教出版 「新 家庭総合」 -パートナーシップでつくる未来-	実教出版 「ニュービジュアル家庭科」
--------------------------------	--------------------

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	人とかかわって生きる 子どもとかかわる ・子どもを知る	中間考查	2 25
	5月	・子どもの生活 ・すこやかに育つ環境		
	6月	食生活をつくる ・人と食物のかかわり		期末考查
二学期	7月	・栄養と食品のかかわり	中間考查	23
	8月	食品の栄養素とからだの成分		
	9月	・食品の選び方と安全 ・食事の計画と調理 (年間通じて調理実習①～③) ・これからの食生活を考える 日本の食糧事情、食の安全と環境への配慮等		
	10月	衣生活をつくる ・人と衣服のかかわり、ライフステージと衣服		15
	11月	・衣服の機能 ・衣服材料をみきわめる(繊維の種類と性能、三原組織) ・衣生活の管理(品質表示、洗濯) ・被服製作の基礎(基礎縫い、製作)		
		ティッシュボックスカバーの製作、作品提出	10	
		期末考查		
三学期	12月	住生活をつくる ・人と住まい ・安全な住まい環境	期末考查	20
	1月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	・生徒への発問解答など対話形式を大切にして授業を進める ・扱う内容や実験・実習においてはグループ活動を取り入れる
思考・判断・表現	出席、授業態度、反応等、様々な角度から総合的に判断する
知識・理解	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る
技能	実験、実習を通して基礎的な技能の定着が身についているか観る
関心・意欲・態度	履修事項の定着がなされているか、定期考查・発問に対する解答・課題提出等で判断する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

・提出課題は期日までに必ず提出すること ・履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす
--

令和4年度 「家庭総合」学習指導計画

学科	食物栄養科	コース		学年	1	履修		必修
教科	家庭	科目名	家庭総合	単位数	4のうち2	時数		140のうち70
教科書名(発行所)	家庭総合 (実教出版)			副教材(発行所)				
目標	<ul style="list-style-type: none"> 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭、衣食住、消費や環境など、生活を主体的に営むために科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的に身に付けるようにする。 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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。 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、解決策を構想・実践、考察するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。 							

(注) 評価の観点、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 (実習項目)	単元の目標 (具体的目標)	評価の観点			配当 時数	主な評価方法		
					Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ				
1	4	衣生活をつくる	人と衣服のかかわり 衣服の素材の種類と特徴 衣服の選択から管理まで 被服製作実習(計量カップ 袋、実習着袋) 持続可能な衣生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人はなぜ衣服を着るのかを理解する。 衣服が持つ機能や安全性についての知識を身につける。 だれもが快適な衣生活を送るための要因を理解する。 衣服素材の種類、繊維の種類と特徴、衣服素材の性能について理解し、用途に応じた素材の選択ができるようにする。 衣服の加工技術について理解する。 衣服の表示にはどのような種類があるのか、なぜついているのかを理解し、購入から洗濯などの管理に役立てる。 洗剤・漂白剤・防虫剤などの種類について理解し、衣服の種類に応じた適切な選択や保管ができるようにする。 衣服製作を通して、衣服の構成や基礎的な縫製技術を身につける。 私たちの衣生活が環境や世界とどのようにつながっているのかを理解する。 	○	○	○	18	1学期期末考査 作品評価 授業プリント提出		
	5			自分の未来予想図を描こう ～生涯発達と発達課題～ これからの人生をデザインする	<ul style="list-style-type: none"> ライフステージごとの特徴・課題を理解する。 自分の特徴や長所に気づき、人生を展望できるようにする。 人生設計に必要な要素を理解する。 自分の将来とこれからの社会について考えることができるようにする。 		○			○	2
	6				自立と共生 ライフキャリア 共に生きる家族 家族に関する法律	<ul style="list-style-type: none"> 自立の種類とそれぞれの具体的な内容を把握する。 男女共同参画社会の実現をめざす歩みと社会的背景について理解し、どのような青年期を生きるかを考えることができるようにする。 労働の種類、またその雇員について多面的に検討できるようにする。 結婚・家族・家庭の発展や機能について理解する。 特に子どもに与える影響・家庭について理解し、現在の家族の抱える課題などを理解する。 労働を支える社会や地域のしくみを知ることで、私たちその一員であるという自覚を持つことができるようにする。 専業主婦する法律の歴史や背景、改正点について理解する。 法律は自分たち一人ひとりの行動に基づく社会的責任を受けて制定、改正されていくことを理解する。 	○			○	
7	子どもとかわる	<ul style="list-style-type: none"> 育児を学ぶ意義について理解する。 10代の健康が、将来生まれてくる子どもにつながることを理解する。 子どもの世界と成育のうとよくて自己理解を深める。 子どもの誕生、子どもの心身の発達と特徴について理解する。 子どもの食生活・衣生活、遊びについて理解を深める。 子どもは、親や保護者などの身近な人との関わり合いのなかで発達していくことを理解する。 子どもを産み、育てる意義について理解する。 親子関係の課題を理解し、解決に向けてできることを考えることができる。 子育てのための国や地域の社会的環境について理解する。 子どもの権利と福祉の歩みについて理解する。 	○	○		○	10				
8		高齢者とかわる	<ul style="list-style-type: none"> 高齢者、高齢社会への理解を世界的動向からも深める。 高齢者の心身の特性や生活を多面的に理解する。 高齢者の心身の老化による生活行動の不安に気づき、改善をする。 要介護の高齢者に対して必要な介助を理解する。 介護保険制度について理解する。 介護をめぐる課題について理解する。 	○	○	○		6	2学期期末考査 授業プリント提出		
9	消費行動を考える		<ul style="list-style-type: none"> 個人や家庭生活を支える社会保険制度や社会福祉についての重要性を理解する。 得策に向けた課題に気づく。 支え合う社会の大切さやボランティア活動を理解し、ボランティア活動に貢献・関心が持てるようにし、実際の活動につながる。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費行動において、意思決定のプロセスが重要であることを認識する。 情報リテラシーを身につける大切さを理解する。 契約、多様な販売方法や支払方法、問題解決について理解する。また、被害にあった場合の解決方法についても理解する。 消費者の権利と責任について理解し、消費において自主的に行動することの必要性を理解する。 資源・環境に配慮した生活スタイルについて考え、実行できる。 日々の暮らしの中で、持続可能な社会をめざした行動をすることができるようになる。 	○	○	○			10	
10		経済的に自立する	<ul style="list-style-type: none"> 暮らしと経済 将来のライフプランニング 	<ul style="list-style-type: none"> 家庭経済を国民経済、国際経済の関係性に気づく。 家庭の収入や支出、予算生活の必要性について理解する。 生活設計とかかわらせて、長期の経済設計の必要性について理解する。 				2			
11	住生活をつくる		<ul style="list-style-type: none"> 人間と住まい 健康に配慮した快適な室内環境 安全な住まい 持続可能な住まいづくり 	<ul style="list-style-type: none"> 住まいはどのような機能を持ち、人の生活がその機能とどうかわっているか理解する。 健康的な室内環境をつくるためのさまざまな要素を理解する。 安全で長く住み続けるために必要な適切な管理の方法を理解する。 国内事故や災害について学習し、安全な住まい環境について理解する。 住宅政策の目的を理解する。 まちの課題において自分なりに解決策を考えることで、一市民としてまっすぐに参画する姿勢を持つ。 	○	○	○		10	3学期期末考査 授業プリント提出	
12		生活設計	<ul style="list-style-type: none"> 家庭総合で学んだことを元に、具体的な人生設計をする。 仕事を選ぶうえで、大事にしたいことはなにか考える。 		○			1			

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技テスト・ 小テスト	プリント・ レポート	課題・作品	発言・プレ ゼン	検定・資格	観点別合計
Ⅰ 知識・技能	20			50		10	20			100%
Ⅱ 思考・判断・表現	20		50			30				100%
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	30		40			30				100%
評価の重点	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活に関する知識の理解と技術習得の程度 講義や実習に取り組む意欲・態度 定期テスト 									

学科	食物栄養科・生活福祉科		学年	1	履修	必修	
教科	家庭	科目名	調理 I	単位数	3	時数	105
教科書名（発行所）	調理 1（実教出版）		副教材（発行所）	イラスト調理BOOK -基本・応用・理論-			
目標	調理の基礎知識と技術を学び、日常の家庭生活や将来の職業に生かすことができるようにする。						

（注）評価の観点は、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 （実習項目）	単元の目標 （具体的目標）	評価の観点			配当 時数	主な評価方
					I	II	III		
1	4	調理の基本	調理の目的 調理器具の種類と用途	調理の授業について説明 調理室の使い方 調理ノートの作り方 第1回 調理器具の使い方	○	○	○	10	授業課題提 調理実習
	5		基本的な切り方 食物調理技術検定4級取得をめざす	第2回 製菓 上新粉と白玉粉の扱い方 学習のまとめ 第3回 和風献立 第4回 検定練習	○	○	○	10	調理実習 1学期中間考 実習ノート採
	6		配膳と食事のマナー 文化祭にむけて	第5回 文化祭 チュロス種類決定 第6回 検定練習 学習のまとめ 技術検定4級試験 本番	○	○	○	10	調理実習 1学期期末考 実習ノート採
	7		文化祭 学科展 夏休みの課題について	文化祭 学科展準備 第7回 和風献立 4級検定試験のまとめ 夏休み中の課題 まとめ	○	○	○	8	授業課題提 調理実習
2	8	課題のまとめ	夏休みの課題の提出 日常食の調理	夏休み中の課題の提出 第8回 洋風献立	○	○	○	4	授業課題提 調理実習
	9	日常食の調理	調理の基本 調理法の特徴 ①調理本の分類 ②非加熱調理操作 ③加熱調理操作 -湿熱式- -乾熱式-	第9回 中国献立 第10回 和風献立 学習のまとめ	○	○	○	10	2学期中間考 実習ノート採
	10			青果市場見学 第11回 洋風献立 第12回 中国献立 第13回 和風献立 技術検定3級筆記試験 本番	○	○	○	10	授業課題提 調理実習
	11			第14回 検定3級練習 第15回 検定3級練習 第16回 洋風献立 学習のまとめ	○	○	○	10	2学期期末考 実習ノート採
	12			第17回 和風献立 第18回 クリスマスケーキ 技術検定3級実技試験 本番 まとめ 冬休みの課題	○	○	○	10	授業課題提 調理実習
3	1	日常食の献立作成	調理の基本 献立作成 ①成分表について ②献立作成 ③栄養価の計算	冬休みの課題提出 外部講師による授業 ①みそづくり ②和菓子 第19回 和風献立	○	○	○	10	授業課題提 調理実習
	2			第20回 和風献立 学習のまとめ 来年度にむけて	○	○	○	13	学年末考 実習ノート採
	3								

105

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技テスト・ 小テスト	ノート・ レポート	課題・作品	発言・プレ ゼン	検定・資格	観点別合計
Ⅰ 知識・技能	20		40	30					10	100%
Ⅱ 思考・判断・表現	20		40			30	10			100%
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20		50			10	10		10	100%
評価の重点	①調理に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調理に関する考察やまとめ方、整理の程度									

法

出

法

出

出

出

法

出

法

出

出

法

学科	食物栄養科・生活福祉科		学年	1	履修	必修	
教科	家庭	科目名	生活産業基礎	単位数	2	時数	70
教科書名（発行所）	生活産業基礎（実教出版）		副教材（発行所）	なし			
目標	生活と産業とのかかわりを理解し、職業などへの関心を高めるとともに、必要な知識を習得する。						

（注）評価の観点とは、Ⅰ「知識・技能」Ⅱ「思考・判断・表現」Ⅲ「主体的に取り組む態度」を示す。

学期	月	内容のまとめ	単元 （実習項目）	単元の目標 （具体的目標）	評価の観点			配当 時数	主な評価方
					Ⅰ	Ⅱ	Ⅲ		
1	4	私たちの生活と「生活産業」	生活産業とは	<ul style="list-style-type: none"> 生活と産業とのかかわりについて理解する 消費者ニーズと生活産業について調べ、まとめることができる 社会の変化と生活産業の発展について理解する 	○	○	○	7	授業プリント類
	5	「生活産業」のスペシャリストになるために	スペシャリストへの道	<ul style="list-style-type: none"> スペシャリストに求められる要素、資質について知る 生活に対応した商品・サービスの提供について理解する 	○	○		7	授業プリント類
	6	「生活産業」に関する時事問題	生活産業に関するニュースを調べる	<ul style="list-style-type: none"> 生活産業に関する時事問題について関心を持ち、調べてまとめ、発表できる 時事問題について自分の考えを持つことができる 	○	○	○	7	1学期期末考
	7	ホームプロジェクト（調査・研究）	自分の生活を振り返り改善点を探る調査、実践、レポートまとめ発表、相互評価	<ul style="list-style-type: none"> 自分の生活の中から課題を見つけ、調査や改善点の研究、調理や作品製作等の実践を行い、レポートにまとめることができる ICTを利用してレポート発表を行い、相互評価を行う 		○	○	5	スライド作成プレゼンテーション
2	8	生活に対応した商品・サービスの提供	商品サービスの企画及び販売提供	<ul style="list-style-type: none"> 商品・サービスの提供に関連する法規について知る 労働者に関する法律について知る 	○	○	○	3	授業プリント類
	9		食生活の変化と生活産業のかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 食生活関連産業の職業と資格について理解する 食生活の変化と生活産業のかかわりについて理解する 	○	○		7	授業プリント類
	10	生活関連分野の産業と職業	衣生活関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> エコロジーとファッションについて知る 生活に役立つ小物製作を通して縫製技術の基礎を身に着ける 衣生活関連産業の職業と資格について知る 	○	○	○	7	作品提出
	11		住生活関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> 住生活関連産業の職業と資格について知る 現代の生活・生活課題と住まいについて理解する 	○	○		7	2学期期末考
	12		ヒューマンサービス関連分野の産業と職業	<ul style="list-style-type: none"> ヒューマンサービス生活関連産業の職業と資格について知る 社会の変化とヒューマンサービスについて理解する 	○	○		6	授業プリント類
3	1	生活支援	災害時における生活支援	<ul style="list-style-type: none"> 災害に備える工夫について理解する 災害時における生活支援について考える 	○	○	○	6	授業プリント類
	2	職業生活と自己実現	職業生活の設計 生涯の生活設計	<ul style="list-style-type: none"> 職業生活全般について考え、生涯の生活設計をイメージすることができる 	○	○	○	8	3学期期末考
	3								

70

【観点別評価】

評価項目・対象	講義	演習	実験・実習	定期考査	実技テスト・小テスト	ノート・レポート	課題・作品	発言・プレゼン	検定・資格	観点別合計
Ⅰ 知識・技能	20		20	50	10					100%
Ⅱ 思考・判断・表現	20					20	30	30		100%
Ⅲ 主体的に学習に取り組む態度	20	20	30				30			100%
評価の重点	①生活産業に関する知識の理解と技術習得の程度 ②講義や実習に取り組む意欲・態度 ③調査研究についての考察やまとめ方、整理の程度									

—
—
—
—

法

—
証

—
証

—
渣

—
或

—
証

—
証

—
渣

—
証

—
証

—
渣

教科	家庭	科目	家庭基礎	単位数	2	学年	2	科	工業科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-----

1、科目の目標

人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

2、使用教科書・副教材

実教出版 「新家庭基礎」ーパートナーシップでつくる未来ー 実教出版 「ニュービジュアル家庭科」

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一 学 期	4月	[自分らしい生き方と家族] ・家族、家庭 ・法律 ・生活時間	中間考查	4
	5月	[高齢者とかかわる]		4
	6月	・高齢社会 ・高齢者の自立支援 生活を作る [食生活をつくる] ・人と食物のかかわり ・栄養と食品のかかわり (食品の栄養とからだの成分)	期末考查	10 (18)
二 学 期	7月	・調理実習①	被服製作 作品の提出	2
	8月	・食品の選び方と安全 (食品の表示と保存・食品の衛生と安全)		3
	9月	・食生活をデザインする (食事摂取基準、食品群別摂取量の目安)・これ		2
	10月	からの食生活を考える (食品の選択 添加物、食中毒 環境汚染等)		2
	11月	・調理実習② [衣生活をつくる] ・人と衣服のかかわり・私たちの衣生活・衣服は何からできている ・被服製作の基礎 (基礎縫い、製作)・よりよい衣生活を創造する [子どもとかかわる] ・少子社会と子ども、子どもの誕生、社会的支援		6 期末考查
三 学 期	12月	[消費者として自立する] ・消費行動 ・資源、環境を考える ・家庭経済	期末考查	10
	1月	[住生活をつくる] ・人と住まい ・安全な住まい		10
				(20)

4、評価の方法

主体的な言語活動	・生徒への発問解答など対話形式を大切に授業を進める ・扱う内容や実験・実習においてはグループ活動を取り入れる
関心・意欲・態度	授業態度、提出物、出欠席の状況から様々な角度から総合的に判断する
思考・判断・表現	発問に対する解答やそれに至る思考過程および反応を観る
技能	実験、実習を通して基礎的な技能の定着が身についているか観る
知識・理解	履修事項の定着がなされているか、定期考查・発問に対する解答・課題提出等で判断する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

- ・提出課題は期日までに必ず提出すること
- ・履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす