

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	4	学年	1	科	食物栄養科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-------

1、科目の目標

人の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

3、学習の計画

		学習内容	時間数	学習内容	時間数	考查範囲
一学期	4月	家庭総合を学ぶにあたって	18	衣生活をつくる ・人と衣服のかかわり ・衣服は何からできているのか 被服製作実習 計量カップ袋、実習着袋  ・よりよい衣生活を創造する	18	製作課題 定期考查
	5月	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 炭水化物 ・技術検定4級に向けて 実技練習、検定問題				
	6月					
二学期	7月	脂質	32	自分らしく生きる 家族とかかわって生きる 家族・家庭をみつめる  子どもとかかわって生きる  高齢者とかかわって生きる 高齢者の生活、福祉、介護	32	技術検定  技能検定 定期考查  定期考查
	8月	たんぱく質 無機質 ビタミン				
	9月	その他の食品 ・食事摂取基準と食品摂取量 の目安				
	10月	・技術検定3級にむけて 実技練習、検定問題				
三学期	12月	・食品の選び方と安全 食品の表示と保存	20	消費者として自立する ・消費行動を考える ・クレジットカード、悪質商法 ・経済的に自立する  ・住生活をつくる	20	課題 定期考查
	1月	・食品の衛生と安全食生活を デザインする				
	2月	家族の食事計画 ・これからの食生活を考える				
	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	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

- ・各検定への合格に向けては意欲的に取り組んで欲しい。
- ・提出課題は期日までに必ず提出すること。

教科	家庭	科目	生活産業基礎	単位数	2	学年	1	科	食物栄養
----	----	----	--------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

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。
----------------------------------------------

2、使用教科書・副教材

実教出版「生活産業基礎」
--------------

3、学習の計画

		学習の内容	考查範囲	予定時数
一学期	4月	「生活産業基礎」を学ぶにあたって ○私たちの生活と「生活産業」 ・生活と産業とのかかわり ・生活産業とは ・消費者ニーズと生活産業	レポート 期末考查	1 8
	5月	・社会の変化と生活産業の発展 ○「生活産業」のスペシャリストになるために		4
	6月	・スペシャリストに求められるもの ・スペシャリストへの道 ○生活に対応した商品・サービスの提供 ・消費者ニーズの把握・		3
		○「生活産業」に関する新聞記事について		2
二学期	7月	○ホームプロジェクト(調査・研究)	レポート    期末考查	10
	8月	・レポート作成 ・レポート発表 ○生活に対応した商品・サービスの提供		
	9月	・商品サービスの企画及び販売提供 ・関連法規		5
	10月	○食生活関連分野の産業と職業 ・食生活の変化と生活産業のかかわり ・食生活関連産業の職業と資格		10
	11月	○労働者に関する法律等(巻末 参考資料) ○衣生活関連分野の産業と職業 ・エコロジーとファッション		4 3
三学期	12月	○住生活関連分野の産業と職業 ・現代の生活・生活課題と住まい ○職業生活と自己実現	学年末末考查	3 10
	1月	○食育カルタ製作		4
	2月	○知っておきたい生活の知恵		3
	3月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒への発問解答など対話形式を大切に授業を進める</li> <li>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</li> <li>時には扱う内容に簡単な論述や討議および説明等ディベート的な形態も取り入れる</li> </ul>
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	あいさつ・態度など職業人としてふさわしい基礎・基本が身に付いているか観る
関心・意欲・態度	定期考查・課題・レポート発表等で総合的に評価する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

将来職業人となる自分をイメージして、積極的に調べ学習をする姿勢をつくる
-------------------------------------

教科	家庭	科目	調理	単位数	3	学年	1	科	食物栄養
----	----	----	----	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

調理の基礎知識と技術を学び、日常の家庭生活に生かしていくことができるようにする。
------------------------------------------

2、使用教科書・副教材

実教出版「調理 I」 「調理 BOOK」 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	日常食の調理	中間考查	実習 21
	5月	1. 調理の目的		
	6月	2. 調理器具の種類と用途 3. 基本的な切り方 4. 配膳と食事のマナー		
二学期	7月	食物調理4級検定について 《文化祭について》	(実技テスト)	実習 39 講義 9
	8月	調理の基本		
	9月	食物調理3級検定について		
	10月	1. 調理法の特徴 ①調理法の分類		
	11月	②非加熱調理操作 ③加熱調理操作—湿熱式		
	12月	④加熱調理操作—乾熱式		
	1月	《献立作成について》 栄養バランス 栄養価計算		
三学期	2月	第18回 正月料理～りんごきんとん他 第19回 洋風料理～パーティー献立 第20回 和風献立～ちらし寿司他 第21回 外部講師（和菓子） 第22回 外部講師（みそづくり）	(実技テスト)	実習 15 講義 15
	3月			
			学年末考查	(30)

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

実習等で学んだ技術は家庭で復習や練習を繰り返し、技能の定着に努力する。 失敗を恐れずに調理実習に積極的に取り組む。 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	生活産業基礎	単位数	2	学年	1	科	生活福祉
----	----	----	--------	-----	---	----	---	---	------

1、科目の目標

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。

2、使用教科書・副教材

実教出版「生活産業基礎」

3、学習の計画

		学習の内容	考査範囲	予定時数
一学期	4月	「生活産業基礎」を学ぶにあたって ○私たちの生活と「生活産業」 ・生活と産業とのかかわり ・生活産業とは ・消費者ニーズと生活産業	レポート 期末考査	1 8
	5月	・社会の変化と生活産業の発展 ○「生活産業」のスペシャリストになるために		4
	6月	・スペシャリストに求められるもの ・スペシャリストへの道 ○生活に対応した商品・サービスの提供 ・消費者ニーズの把握		3
		○「生活産業」に関する新聞記事について		2
二学期	7月	○調査・研究(いろいろな職業について)	レポート    期末考査	10  5 10 4 3
	8月	・レポート作成 ・レポート発表 ○生活に対応した商品・サービスの提供		
	9月	・商品サービスの企画及び販売提供 ・関連法規		
		○ヒューマンサービス関連分野の産業と職業 ・社会の変化とヒューマンサービス		
	10月	・ヒューマンサービス関連産業の職業と資格 ○労働者に関する法律等(巻末 参考資料)		
三学期	11月	○衣生活関連分野の産業と職業 ・エコロジーとファッション	学年末考査	3 10 4 3
	12月	○住生活関連分野の産業と職業 ・現代の生活・生活課題と住まい		
		○職業生活と自己実現		
	1月	○福祉カルタ製作		
	2月	○知っておきたい生活の知恵		
	3月			

4、評価の方法

主体的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>生徒への発問解答など対話形式を大切に授業を進める</li> <li>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</li> <li>時には扱う内容に簡単な論述や討議および説明等ディベート的な形態も取り入れる</li> </ul>
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	あいさつ・態度など職業人としてふさわしい基礎・基本が身に付いているか観る
関心・意欲・態度	定期考査・課題・レポート発表等で総合的に評価する

5、学習にあたっての注意とアドバイス

将来職業人となる自分をイメージし、積極的に調べたり、学習する姿勢をつくる

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	生活を作る【食生活をつくる】 ・人と食物のかかわり	中間考查	1 1
	5月	・栄養と食品のかかわり（食品の栄養とからだの成分）		3
	6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） ・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）	期末考查	3 (18)
二 学 期	7月	・これからの食生活を考える	被服製作 作品の提出 期末考查	4
	8月	（食品の選択 添加物、食中毒 環境汚染等）		3
	9月	【衣生活をつくる】		7
	10月	・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のか ・調理実習①②		3 6
	11月	・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 ・調理実習③④ 【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		3 6 (32)
三 学 期	12月	【自分らしい生き方と家族】 ・家族、家庭 ・法律 ・生活時間	期末考查	5
	1月	【高齢者とかかわる】 ・高齢社会 ・高齢者の自立支援		5
		【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		5
		【住生活をつくる】 ・人と住まい ・安全な住まい		5 (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
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

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」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	人とかかわって生きる 自分らしい生き方と家族		1
	5月	・自立した生き方 ・共に生きる家族		4
	6月	・家族に関する法律	期末考查	4
二学期	7月	・私たちの生活を支える労働と生活時間		3
	8月			
	9月			3
	10月	消費者として自立する ・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	期末考查	5 5
三学期	12月	・持続可能な社会環境		10
	1月			
	2月		期末考查	(35時間)

## 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

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		4
				(18)
二学期	7月	栄養素の機能 ・炭水化物	(期末テスト)	7
	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		7
	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		6
	11月	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 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)		6
				(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ないか確認する。

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。  
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	
	5月	調理と食味 ①食味の種類 ②味覚の変動 ③調味 ④官能検査	中間考查	2 2	
		食品の加工 ①食品の加工の目的 ②食品の加工法		実験 4	
6月	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 じゃがいもからでんぷんを取る 実験まとめ、食品の性質	期末考查	(2 7)	
二 学 期	7月	③でんぷん ④油脂類	第3回実験 小麦粉製品の膨化 第4回実験 豆腐の加熱	中間考查  実験 1 2	3 6
	8月	⑤砂糖 ⑥豆および豆製品	第5回実験 砂糖の加熱による変化 第6回実験 魚肉たんぱく質の凝固		
	9月	⑦魚介類・肉類 ⑧乳および乳製品	第7回実験 牛乳の凝固 第8回実験 卵白の起泡性		
	10月	⑨鶏卵	実験まとめ、食品の性質		
	11月				
三 学 期	12月	⑩野菜・果物 ⑪寒天・ゼラチン	第9回実験 野菜の色 第10回実験 寒天・ゼラチンの凝固 実験まとめ、食品の性質	学年末考查	2 6 実験 4
	1月				(3 0)
	2月				
	3月	一年間の学習のまとめ			

## 4、評価の方法

主体的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>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。</li> <li>生徒への発問など対話形式を大切にして授業を進める。</li> </ul>
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と書き、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		
		第3章 食品と化学物質 1 食品添加物 2 食品と重金属		
	6月	3 食品と放射性物質 第4章 器具・容器包装の衛生		
二学期	7月	第5章 飲食による健康被害	中間考查  期末考查	32
	8月	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]	3 実習2 1 講義1 2
	5月	5. 行事食・供応食 6. 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	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	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～ピザ 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		1
	5月	・自立した生き方 ・共に生きる家族		4
	6月	・家族に関する法律	期末考查	4
二学期	7月	・私たちの生活を支える労働と生活時間		3
	8月			
	9月			3
	10月	消費者として自立する ・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	期末考查	5 5
三学期	12月	・持続可能な社会環境		10
	1月			
	2月		期末考查	(35時間)

## 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

<ul style="list-style-type: none"> <li>提出課題は期日までに必ず提出すること</li> <li>履修事項を知識としてだけでなく実生活に生かす</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------------------

教科	家庭	科目	家庭基礎	単位数	2	学年	3	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	生活を作る【食生活をつくる】 ・人と食物のかかわり	中間 考 査	2
	5月	・栄養と食品のかかわり(食品の栄養とからだの成分)		1 2
	6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) ・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)		4 期 末 考 査
二 学 期	7月	・これからの食生活を考える	被 服 製 作 作 品 の 提 出 期 末 考 査	4
	8月	(食品の選択 添加物、食中毒 環境汚染等)		4
	9月	【衣生活をつくる】		6
	10月	・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のか ・調理実習①②		4 5
	11月	・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 ・調理実習③④ 【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		4 5
三 学 期	1 2月	【自分らしい生き方と家族】 ・家族、家庭 ・法律 ・生活時間	期 末 考 査	6
	1月	【高齢者とかかわる】 ・高齢社会 ・高齢者の自立支援		4
		【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		6
		【住生活をつくる】 ・人と住まい ・安全な住まい		4

### 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
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、定期考査・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	家庭総合	単位数	3	学年	3	科	工業科
----	----	----	------	-----	---	----	---	---	-----

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、実践的な態度を身につける

2、使用教科書・副教材

実教出版 「家庭総合」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	未来をひらく生き方とパートナーシップ 生活を作る【食生活をつくる】 ・人と食物のかかわり	中間考查     期末考查	1 2
	5月	・栄養と食品のかかわり(食品の栄養とからだの成分) ・調理実習①		10 1
	6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
		・食事の計画と調理(食事摂取基準、食品群別摂取量の目安) ・調理実習②		3 3
				1
二学期	7月	・これからの食生活を考える	ティッシュボックスカバーの製作、作品の提出  期末考查	4
	8月	(食品の選択 添加物、食中毒 環境汚染等)		4
	9月	【衣生活をつくる】		12
	10月	・人と衣服のかかわり・衣服の機能・素材・管理		3
	11月	・調理実習③ ・被服製作の基礎(基礎縫い、製作) ・調理実習④ 【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		14 3 7 1
三学期	12月	【自分らしい生き方と家族】 ・家族、家庭 ・法律 ・生活時間	期末考查	9
	1月	【高齢者とかかわる】 ・高齢社会 ・高齢者の自立支援		5
		【消費行動を考える】 ・消費行動 ・資源、環境を考える ・家庭経済		8
		【住生活をつくる】 ・人と住まい ・健康的な住まい		7 1

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

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	4	学年	3	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 子どもとかかわる ・子どもを知る	中間考查	1 15
	5月	・子どもの生活 ・すこやかに育つ環境 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		20
	6月	食品の栄養素とからだの成分 ・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①～⑤)		期末考查
二学期	7月	・これからの食生活を考える	中間考查 ティッシュブック スカパーの製作、 作品提出	7
	8月	日本の食糧事情、食の安全と環境への配慮等		7
	9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 ・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)		18
	10月	消費者として自立する		18
	11月	・消費行動 ・社会の変化と消費生活 ・消費者の権利と責任		14
三学期	12月	自分らしい生き方と家族 ・家族に関する法律	期末考查	15
	1月	・私たちの生活を支える労働と生活時間 高齢者とかかわる ・高齢社会 ・高齢者の自立支援 住生活をつくる ・人と住まい ・安全な住まい環境		15 10

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
------------------------------------------------

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

1、科目の目標

栄養の基礎知識をもとに、様々な場面で、適切な献立が立てられ、実践できるようにする。

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	考査範囲	予定時数
一学期	4月	「栄養」を学ぶにあたって 栄養状態の評価	課題① 中間考査 課題② 課題③ 期末考査	27
	5月	・栄養状態の評価と方法 ・集団の栄養状態の評価		
	6月	年齢と栄養 ・乳幼児期の栄養 ・青少年期の栄養		
	7月	・成人期の栄養 ・高齢期の栄養		
二学期	8月	生理と栄養 ・妊娠・授乳期の栄養	課題④ 中間考査 課題⑤ 課題⑥ 課題⑦  期末考査	48
	9月	・労働・スポーツと栄養 病態と栄養		
	10月	・栄養障害 栄養素の不足・過剰による障害		
	11月	・病態時の栄養 消化管の病気と栄養、 肝臓・胆嚢・膵臓の病気と栄養 腎臓の病気と栄養、 循環器の病気と栄養 代謝疾患と栄養、 貧血・その他の病気と栄養		
三学期	12月	・食事療法 栄養と調理	学年末考査	30
	1月	・調理による栄養成分の変化と消化吸収 ・栄養面からみた望ましい献立 食生活の展望と健康増進 ・日本人の栄養摂取量		

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。 ・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	栄養素の働きを理解し、年齢・生理状態に応じた献立作成ができるかを観る。
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

- ・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。
- ・課題は定められた期日内に提出をする。

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		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	ノート提出 ファイル提出	26
	6月	・主題に沿った献立作成 ・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		
	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	中間報告	43
	10月	実験 実習		
	11月	中間報告 中間まとめを参考に課題の調査研究 調査・実験・実習		
三学期	12月	年間の研究レポート・冊子用原稿・パワーポイント作成	レポート・冊子用原稿提出	20
	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		10

4、評価の方法

主体的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・生徒への発問など対話形式を大切にして授業を進める。</li> </ul>
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		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	検定模擬試験	14
	7月	筆記対策	検定試験	
二学期	8月	コンピュータ概論 構成、基本操作		2
	9月	表計算の基本(エクセル) 表作成	課題提出	12
	10月	グラフ作成 インターネットの利用		
	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	課題提出	9
		課題研究集録入力	課題提出	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 期末 考查	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	7. 集団給食の意義 8. 集団給食の特徴 9. 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 期末 考查	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 考查	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	考査範囲	予定時数
一学期	4月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業ガイダンス</li> <li>・発育することと発達すること</li> </ul>	期末考査	18
	5月			
	6月	出産と産褥について		
	7月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの発達</li> </ul> 新生児の生理的・身体的特徴 乳幼児の身体的・生理的発達 乳幼児の精神発達 人間関係の発達		
二学期	8月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ともに生活する</li> </ul> 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	期末考査	32
	9月			
	10月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・子どもの生活</li> </ul> 栄養と食事について 被服と寝具について		
	11月			
三学期	12月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・健康管理と事故予防</li> <li>・児童福祉</li> </ul> 日常の健康管理 病気の看病と予防 児童福祉に関する法律 子育て支援について	課題 期末考査	20
	1月			

## 4、評価の方法

主體的な言語活動	<ul style="list-style-type: none"> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul>
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	考查範囲	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	家庭総合	単位数	4	学年	3	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	考査範囲	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	中間考査	1 15
	5月	・子どもの生活 ・すこやかに育つ環境 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		20
	6月	食品の栄養素とからだの成分 ・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①～⑤)		期末考査
二学期	7月	・これからの食生活を考える	中間考査 ティッシュブック スカパーの製作、 作品提出	7
	8月	日本の食糧事情、食の安全と環境への配慮等		7
	9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 ・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)		18
	10月	消費者として自立する		18
	11月	・消費行動 ・社会の変化と消費生活 ・消費者の権利と責任		14
三学期	12月	自分らしい生き方と家族 ・家族に関する法律	期末考査	15
	1月	・私たちの生活を支える労働と生活時間 高齢者とかかわる ・高齢社会 ・高齢者の自立支援 住生活をつくる ・人と住まい ・安全な住まい環境		15 10

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、定期考査・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	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		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	検定模擬試験	14
	7月	筆記対策	検定試験	
二学期	8月	コンピュータ概論 構成、基本操作		2
	9月	表計算の基本(エクセル) 表作成	課題提出	12
	10月	グラフ作成 インターネットの利用		
	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	課題提出	9
				課題提出
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。
-----------------------------------------------------------