

教科名	家庭	科目名	家庭基礎	対象学年	1 学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科 生物工学科 環境クリエイト科	コース		単位数	2 単位	時 数	70
目標 (生徒につけたい力等)	日本の伝統技術である和裁に触れることで先人より受け継がれる知恵を学び、手が仕事を覚える経験から、一生という時間で己が成し遂げられること、人生を形づくる要素などの生きる知識と技術を習得し、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を身につける。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)					
1学期	5	・消費行動を考える。	契約とは、消費者の権利と責任について学ぶ。					
	5	・被服の役割を考える。	被服の役割、被服の機能、人と衣生活について学ぶ。					
	10	・被服製作の計画を立てて、実習をする。	被服製作実習をする。					
2学期	7	・被服材料について科学的に理解する。	人と衣生活、被服材料(繊維の種類、新素材開発の歴史)について学ぶ。					
	7	・被服整理について科学的に理解する。	被服の洗濯と管理、被服の構成と製作など、技術的な知識を深める。					
	14	・人の一生と家族・家庭について考える。	生涯発達の視点で人生を俯瞰する。人の一生と多様な生き方、家族と法律について学ぶ。					
3学期	8	・子どもと共に育つ	子どもの育つ力を知る(発達・保育)親として共に育つ					
	8	・社会とかかわる	私たちの社会福祉					
	6	・職業生活を設計する、現代の消費社会	経済的に自立する、長期の職業設計					
教科書/ 副教材	教科書「図説 家庭基礎」(実教出版) 副教材「生活学 Navi」(実教出版)							
関連科目	「食文化」「フードデザイン」「保育基礎」							
評価の 観 点	知識・技術	家庭基礎について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けることができたか						
	思考・判断・表現	家庭基礎に関する課題を発見し、主体的に家庭生活を築く者として合理的かつ創造的に解決することができたか						
	主体的に学習に取り組む態度	家庭基礎について基礎的な知識と技術が各分野で活用できるよう自ら学び、家庭生活や地域の活動に主体的かつ協働的に取り組むことができたか						
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○			
	実験・実習(行動観察、技能)		○					
	テスト等		○	○				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○			
	自己評価				○			
	その他(被服製作課題完成品)		○	○	○			
	評価割合(%)		50	30	20			
留意事項	実習課題に関しては授業時間内で完成できる取り組みが必要です。前提として欠課をしないことは重要になります。実験・実習に際しては、安全に、協力して進める。							
備考								

教科名	家庭	科目名	フードデザイン	対象学年	3 学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科 生物工学科 環境クリエイト科	コース		単位数	2 単位	時 数	70
目 標 (生徒につけたい力等)	栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得し、食事を総合的にデザインする能力と態度を身につける。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)					
1学期	6	・自分の食生活を見直して、学習課題を知る。	食事の意義と役割を学ぶ。食生活の現状とこれからの食生活高齢者的心身の変化、生活、豊かな高齢期を迎えるしづみについて学ぶ。					
	6	・健康な生活を送るため必要な栄養素について理解する。	栄養素の種類とはたらきを学ぶ。					
	8	・食品の栄養的特徴を理解。	食品の特徴を調べ、発表する。					
2学期	14	・調理の基礎的技術を習得。	調理を基本から学ぶ。					
	7	・食品の調理上の性質を理解し日常食の献立を作成する。	日常食の献立を立てられるようになる。また、計画を立てた献立を実際に調理できる。					
	7	・日本料理、西洋料理及び中国料理の基本的なテーブルセッティングを理解する。	国ごとに形作られた料理形式の違いを食文化として理解を深め、調理できる。					
3学期	8	・ライフステージを踏まえた食事の特徴を理解する。	年代ごとに調理上の留意点が異なることについて理解を深める。					
	7	・家族に合わせた献立作成をする。	全年代に配慮して、家族が一堂に会する日々の食事の献立を考える。					
	7	・テーマにふさわしいテーブルコーディネート及びサービスの方法を理解する。	テーブルコーディネートとサービスの実習。					
教科書/ 副教材	教科書「フードデザイン」(教育図書) 副教材「ビジュアルクッキング」(教育図書)							
関連科目	「家庭基礎」「食文化」「保育基礎」							
評価の 観 点	知識・技術	フードデザインについて体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けることができたか						
	思考・判断・表現	フードデザインに関する課題を発見し、主体的に家庭生活を築く者として合理的かつ創造的に解決することができたか						
	主体的に学習に取り組む態度	フードデザインについて基礎的な知識と技術が各分野で活用できるよう自ら学び、家庭生活や地域の活動に主体的かつ協働的に取り組むことができたか						
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○			
	実験・実習(行動観察、技能)		○					
	テスト等		○	○				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○			
	自己評価				○			
	その他(調理技術テスト)		○	○	○			
評価割合(%)		50	30	20				
留意事項	実習課題に関しては授業時間内に調理を体験する取り組みが必要です。前提として欠課をしないことは重要になります。実験・実習に際しては、安全に、協力して進める。							
備考								

教科名	家庭	科目名	食文化	対象学年	3 学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科 生物工学科 環境クリエイト科	コース		単位数	2 単位	時 数	70
目標 (生徒につけたい力等)	食生活に関する知識と技術を総合的に習得し、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を身につける中で、生涯の時間とは食により生み出され、食をマネジメントすることで高齢期まで豊かに生き切ることができ、経済的な自立が社会的な自立であることを知る。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)					
1学期	7	・高齢者とかかわる暮らし、支えあう社会福祉を考える。	高齢者的心身の変化、生活、豊かな高齢期を迎えるしくみについて学ぶ。					
	7	・住空間の成り立ちと人とのかかわりを考える。	住空間の平面計画、健康・安全に配慮した室内環境を学び、これからの住まいを考える。					
	6	・現在の食生活の実情を知り、その課題を考える。	現在の食生活に至る変遷や実情を知り、その課題を考える。					
2学期	14	・栄養、食品について科学的に理解する。	食事と栄養・食品の特徴を学ぶ。調理法、場面を考えた調理の計画を立てて、実習をする。					
	7	・食生活設計のポイントを理解する。	生涯の健康を見通した食事計画の知識を深める。					
	7	・健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。	食生活の安全と衛生について学ぶ。					
3学期	10	・食料生産を知り、食糧問題への取り組みを考える。	これからの食生活を自給率の現状を踏まえ、グローバル化の視点を交えて考える。					
	6	・社会の中で経済的に自立することを考える。	国民・国際経済と家庭の経済生活との関係を学び、日々の収入・支出を把握する。					
	6	・経済的に自立する	長期的な経済計画を立てることを学ぶ。					
教科書/ 副教材	教科書「図説家庭基礎」(実教出版) 副教材「生活学 Navi」(実教出版)							
関連科目	「家庭基礎」「フードデザイン」「保育基礎」							
評価の 観 点	知識・技術	「食文化」について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けることができたか						
	思考・判断・表現	「食文化」に関連する課題を発見し、主体的に家庭生活を築く者として合理的かつ創造的に解決することができたか						
	主体的に学習に取り組む態度	「食文化」について基礎的な知識と技術が各分野で活用できるよう自ら学び、家庭生活や地域の活動に主体的かつ協働的に取り組むことができたか						
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○			
	実験・実習(行動観察、技能)		○					
	テスト等		○	○				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○			
	自己評価				○			
	その他(調理実習できばえ)		○	○	○			
評価割合(%)		50	30	20				
留意事項	実習課題に関しては授業時間内に調理を体験する取り組みが必要です。前提として欠課をしないことは重要になります。実験・実習に際しては、安全に、協力して進める。							
備考								

教科名	家庭	科目名	保育基礎	対象学年	3 学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科 生物工学科 環境クリエイト科	コース		単位数	2 単位	時 数	70
目標 (生徒につけて たい力等)	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、児童を取り巻く社会の責任、権利について理解を深めることで、子どもの健全な成長を図る能力と態度を身につける。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)					
1学期	6	・人間としての発達	人間は成長していく存在であることを知る。					
	7	・乳幼児の発育を学ぶ。	胎児期から新生児期、乳幼児期から小学校低学年までの心身の発達を細かく知る。					
	7	・保育園実習(豊科保育園)	子どもの発達を促し、子どもと楽しく過ごすためのかかわりかたを知る。					
2学期	14	・乳幼児の発達を学ぶ。	・乳幼児の発達とは、発育の総合的なものであることを学ぶ。					
	7	・乳幼児の保育を学ぶ。	・乳幼児の生活習慣の重要性を知り、家族の果たす役割を理解する。乳幼児の健康と安全について、基本的な理解を得る。					
	7	・保育の意義と重要性を考える。	・保育環境について考えることを通して、子どもの生育に社会が果たす役割を理解する。					
3学期	12	・自主絵本の製作、読み聞かせの講演、実習。	・絵本を製作する過程で、子どもにとっての大切な学びである「遊び」について理解を深める。					
	6	・乳幼児の福祉を学ぶ。	・子どもの成長にとってふさわしい社会環境の整備について考える。					
	4	・保育の方法をまとめた。	保育者の役割とは何かをまとめ、発表する。					
教科書/ 副教材	教科書「保育基礎」(実教出版) 副教材「生活学 Navi」(実教出版)							
関連科目	「家庭基礎」「食文化」「フードデザイン」							
評価の 観 点	知識・技術	保育基礎について体系的・系統的に理解するとともに関連する技術を身に付けることができたか						
	思考・判断・表現	保育基礎に関する課題を発見し、主体的に家庭生活を築く者として合理的かつ創造的に解決することができたか						
	主体的に学習に取り組む態度	保育基礎について基礎的な知識と技術が各分野で活用できるよう自ら学び、家庭生活や地域の活動に主体的かつ協働的に取り組むことができたか						
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度			
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○			
	実験・実習(行動観察、技能)		○					
	テスト等		○	○				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○			
	自己評価				○			
	その他(白絵本課題完成品)		○	○	○			
評価割合(%)		50	30	20				
留意事項	実習課題に関しては定められた日に現地で体験する取り組みが必要です。前提として欠課をしないことは重要になります。実験・実習に際しては、安全に、協力して進める。							
備考								