

教科(科目)	家庭基礎	単位数	2単位	学年(コース)	2学年全学科
使用教科書	東京書籍 「家庭基礎 自立・共生・創造」				
副教材等	Super Live View 資料+食品成分表				

### 1 グラデュエーション・ポリシー及びカリキュラム・ポリシー

グラデュエーション・ポリシー	<p>～卒業までにこのような資質・能力を育みます～</p> <p>①心身ともに健康で調和のとれた人格の形成を目指すとともに、現代の農業に対応し、地域に貢献できる力を育成する。</p> <p>②体験的な活動をとおして、望ましい勤労観・職業観を育み、多様な課題に対応できる能力を育成する。</p> <p>③社会や地域の一員としての自覚を持ち、自らの成長のために挑戦しようとする心を育成する。</p>
カリキュラム・ポリシー	<p>～上記の資質・能力を育成するため、このような教育活動を行います～</p> <p>①知識や技能を習得させ、主体的に学習に取り組む態度を養う教育活動を展開します。</p> <p>②課題研究などの授業を通して、課題解決を図る探究的な学習活動に取り組みます。</p> <p>③地域や外部機関と連携し、地域や社会の方々との交流活動に取り組みます。</p>

### 2 学習目標

衣食住、消費生活、福祉などに関する具体的な事例や体験を通して現在の生活を見つめ、よりよくしていくための基礎的基本的な知識と技術の習得を図る。男女が協力して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。
---

### 3 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考	
					知	思	主		
1	4	オリエンテーション ホームプロジェクトと学校 家庭クラブ活動  第1章 生涯を見通す	<p>①家庭や学校、地域の課題を考える。</p> <p>②ホームプロジェクトとは？</p> <p>①自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。</p> <p>②生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解して、歩みたい人生の目標を描く。</p>	6	○	○	○	※ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の意味と進め方について理解する。	
	5	第2章 人生をつくる	<p>①生涯を通してライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生き方について理解する。</p> <p>②家族・家庭と私たちの生活の結びつきを理解する。</p> <p>③仕事と家庭の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する</p>	6	○	○	○		ライフスタイルの多様性や課題について、新聞記事等で実例を示し、集めさせる。
	中間考査				○	○	○		
	6	第7章 衣生活をつくる	①社会生活を営む上での衣服の役割を理解する。	8	○	○	○	※フェルト化実験	



			察など、さまざまな体験をする。 ④社会全体で子育てを支援していくために、現代の子育て環境の変化や課題について理解する。		○	○		
3	1	第9章 経済生活を営む	①現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 ②適切で責任ある消費行動が取れるよう、契約の重要性について理解する。 ③消費者保護制度について理解する。 ④経済的自立の重要性や生涯を通じた働き方について理解する。	6	○	○	○	※消費者トラブルについてのグループワーク ※マネープランゲーム ※「社会への扉」使用 ※「Caution!」使用
	2	第4章 超高齢化社会を共に生きる	①超高齢化社会の背景を理解する。 ②心身の変化や高齢者の生き方や尊厳について理解する。 ③高齢期を支える社会の仕組みや課題について考える	6	○	○	○	※外部講師による授業 「認知症サポーター養成講座」
	学年末考査				○	○	○	
	2 3	第11章 これからの生活を創造する	①自分らしい生活が実現できるよう、各ライフステージの課題や生活資源、リスク管理について振り返りながら生活設計ができるようになる。 ②これからの持続可能な社会の構築していくために何ができるかを考えて実践しようとする。	2	○	○	○	授業の振り返り

計 70時間 (50分授業)

#### 4 評価規準と評価方法

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家庭生活の意義や役割を理解し、よりよい家庭生活を創造するための基礎的・基本的な知識を身につけている。	人の一生を時間軸でとらえ、そのなかでの課題を見つけ、課題解決の方法を考え、解決へ向けての工夫・創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・福祉、衣食住、消費生活に関心を持ち、よりよい家庭生活を創造し実践しようとする態度を身につけようとしている。

評価方法	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期考査</li> <li>・実技、作品</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・課題の内容</li> <li>・課題の提出状況</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習意欲、態度、出席状況</li> <li>・定期考査、・実技、作品</li> <li>・課題の内容、提出状況</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>
------	--	---	---

## 5 課題・提出物等

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 作品</li> <li>・ レポート、課題 等</li> </ul>
---

## 6 担当者からの一言

<p>授業で身につけた知識や技術を日常生活の中で活かしていこう。 調理や被服などの実験・実習では安全に気をつけ積極的に参加しよう。 グループワークやディベートなどでは自身の考えを深め、積極的に自分の考えを表現できるようにしよう。 ( 担当：家庭科 )</p>
---

令和6年度シラバス( 家庭科 )

学番25 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭科(フードデザイン)	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科2学年
使用教科書	実教出版「フードデザイン」				
副教材等					

1 学習目標

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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

2 学習計画

※知…知識・技術、思…思考・判断・表現、主…主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点			備考
					※ 知	思	主	
1	4	○食物調理技術検定4級取得に向けて	① 検定実技試験対策(基礎知識)	10	○	○	○	検定試験に向けた練習と基礎的な調理実習
	5	1学期中間考査			○	○		
	5	○食物調理技術検定4級取得に向けて	① 検定実技試験対策(基礎知識)	10	○	○	○	検定試験に向けた練習と基礎的な調理実習
6	7	1学期末考査			○	○		
	7	第1章 食事の意義と役割	調理実習 ① 食事の役割 ② 食生活の現状とこれからの食生活	12	○	○	○	日常食の調理実習
2	8	○食物調理技術検定4級実施	◎4級実技	2	○	○	○	
	9	2学期中間考査			○	○		
	10	第2章 ライフステージと栄養計画	第2章 ライフステージと栄養計画	16	○	○	○	ライフステージに応じた献立作成
11	12	2学期期末考査			○	○		
	12	第2章 ライフステージと栄養計画	第2章 ライフステージと栄養計画	20	○	○	○	ライフステージに応じた調理実習
3	1	○実技テスト	○実技テスト					
	2	3	学年末考査			○	○	
	3							

計 70時間(50分授業)

### 3 評価規準と評価方法

評価は次の観点から行います。			
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	<p>家族や自分の食生活を充実向上させるために必要な栄養・食品・調理・食品衛生などの知識を身につけ理解し、家族や自分の食生活を健康で安全に営むために必要な、基礎的・基本的な技術を身につけている。</p>	<p>生活について見直し、課題を発見してその解決を目指して思考を深め、適切に判断・工夫する能力を身につけている。</p>	<p>栄養・食品・調理・食品衛生などについて関心を持って意欲的に取り組み、実践的態度を身につけようとしている。</p>
評価方法	<p>以上の観点を踏まえ、                      ・定期考査                      ・実技テスト                      ・出席状況                      などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、                      ・課題の内容                      ・課題の提出状況                      などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、                      ・学習意欲、態度                      ・定期考査、実技テスト                      ・出席状況                      ・課題の内容、提出状況                      などから、評価します。</p>

### 4 課題・提出物等

<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 実習のレポート、課題</li> <li>・ 実技テスト 等</li> </ul>
---

### 5 担当者からの一言

<p>1学期、全員が検定4級を取得することで調理の基礎知識と技術を学びます。                      2学期以降は食についての専門的な知識と技術を身につけ、学んだ内容を実生活の中で生かし、また地域が抱える課題を私事としてとらえ解決できる能力を育ててほしいと思います。</p> <p style="text-align: right;">( 担当: 家庭科 )</p>
--

令和6年度シラバス ( 家庭科 )

学番25 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭科 (フードデザイン)	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科3学年
使用教科書	実教出版「フードデザイン」				
副教材等					

1 学習目標

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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

2 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点			備考
					知	思	主	
1	4	○食物調理技術検定3級取得に向けて	① 検定筆記試験対策 ② 検定実技試験対策	12	○	○	○	検定試験に向けた練習と日常食の調理実習
	5	1学期中間考査			○	○		
	5	○食物調理技術検定3級取得に向けて	① 検定筆記試験対策 ② 検定実技(調理・目測)試験対策	8	○	○	○	検定試験に向けた練習と日常食の調理実習
	6 7		○3級実技(調理・目測)・筆記					
		1学期期末考査		1	○	○		
2	7	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	①料理様式と献立 日本料理 西洋料理 中国料理	14	○	○	○	和風・洋風・中国風の調理実習
	8							
	9							
	10	2学期中間考査			○	○		
	10	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	②テーブルコーディネート 和風・洋風・中国風	16	○	○	○	ランチョンマット、箸袋等の製作
	11							
	12	2学期期末考査		1	○	○		
3	12	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	③班別学習 研究・発表	6	○	○	○	スライド作成、発表、評価
	1	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	③班別学習 研究・発表	12	○	○	○	スライド作成、発表、評価
	2	学年末考査			○	○		

計 70時間(50分授業)

### 3 評価規準と評価方法

評価は次の観点から行います。			
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	<p>家族や自分の食生活を充実向上させるために必要な栄養・食品・調理・食品衛生などの知識を身につけ理解し、家族や自分の食生活を健康で安全に営むために必要な、基礎的・基本的な技術を身につけている。</p>	<p>生活について見直し、課題を発見してその解決を目指して思考を深め、適切に判断・工夫する能力を身につけている。</p>	<p>栄養・食品・調理・食品衛生などについて関心を持って意欲的に取り組み、実践的態度を身につけようとしている。</p>
評価方法	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期考査</li> <li>・検定、検定練習</li> <li>・実技テスト</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・実習のレポート</li> <li>・課題の内容、提出状況</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>	<p>以上の観点を踏まえ、</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・学習意欲、態度、出席状況</li> <li>・定期考査</li> <li>・検定、検定練習</li> <li>・実技テスト</li> <li>・実習のレポート</li> <li>・課題の内容、提出状況</li> </ul> <p>などから、評価します。</p>

### 4 課題・提出物等

- ・ 実習のレポート、課題
- ・ 実技テスト 等

### 5 担当者からの一言

1 学期、全員が検定3級を取得することで日常食の調理と技術を学びます。  
 2 学期以降は食についての専門的な知識と技術を身につけ、学んだ内容を実生活の中で生かし、また地域が抱える課題を私事としてとらえ解決できる能力を育ててほしいと思います。

( 担当： 家庭科担当 )