

教科(科目)	家庭 (家庭基礎)	単位数	2単位	学年(コース)	2学年
使用教科書	実教出版 「Agenda 家庭基礎」				
副教材等	実教出版 Life Design 資料+食品成分表+ICT 実教出版 「Agenda 家庭基礎 学習ノート」				

1 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。

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	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7章 衣生活をつくる	①家庭や学校、地域の課題を考 える。 ②ホームプロジェクトとは？	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。
			①社会生活を営む上での衣服の 役割を理解する。		○	○	○	
			②被服の材料や性能、加工や洗 濯、保管方法について科学的に理 解する。 ③すべての人が健康・安全・快適 な衣生活を営むためのユニバー サルデザインの被服について理 解を深める。		○	○	○	
	5	第7章 衣生活をつくる	被服製作実習	6	○	○	○	※エプロン製作 (基礎的・基本的な技術の 習得)
		定期考査		1	○	○	○	
2	7	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。	8	○	○	○	※消費者トラブルにつ いてのグループワーク ※マナープランゲーム ※「社会への扉」使用 ※「Caution!」使用 ※夏休み課題 レポート
	8		○		○	○		
	9		④経済的自立の重要性や生涯を 通した働き方について理解する。		○	○	○	
2	9	第6章 食生活をつくる	①食生活の課題や食事の意義、 食生活を取り巻く環境の変化など	14	○	○	○	

	10		<p>を理解する。</p> <p>②栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。</p> <p>③保存や加工の方法、食中毒やアレルギー、安全を確保するための仕組みに関する知識を身につける。</p> <p>④各ライフステージの食生活の特徴や課題を理解し、「健康によい、栄養バランスのよい食事」とはどのようなものかを理解する。</p> <p>※調理実習</p>		○	○	○	<p>※弁当について考えるグループワーク・</p> <p>ディベート学習</p> <p>※基礎的な技術が習得できるような調理実習</p>
中間考査					○	○	○	
	11	<p>第8章 住生活をつくる</p> <p>第3章 子供と共に育つ</p>	<p>①住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。</p> <p>②防災、日照、換気などに関する環境性能について理解を深め、快適かつ健康、安全な生活を行う場となる住居の条件を理解する。</p> <p>①命に対する責任や、社会の一員として次世代を育む責任を持つために、性と健康について理解する。</p> <p>②子供の生活習慣や衣食住について理解する</p>	7	○	○	○	<p>※防災について考えるグループワーク・</p> <p>ディベート学習</p> <p>※災害食の実習</p> <p>授業の振り返り</p>
期末考査				1	○	○	○	
3	12	第3章 子供と共に育つ	<p>③子供とのふれあいや、親や保育者と子供との関わり方の観察など、さまざまな体験をする。</p> <p>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。</p>	6	○	○	○	※保育人形を使った実習
	1	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。	8	○	○	○	<p>※外部講師による授業「認知症サポーター養成講座」</p> <p>授業の振り返り</p>
	2		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。		○	○	○	
学年末考査				1	○	○	○	
3	2	<p>第1章 生涯を見通す</p> <p>第2章 人生をつくる</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。	5	○	○	○	<p>ライフスタイルの多様性や課題について、新聞記事等で事例を示し、集めさ</p>

3	第11章 これからの生活を創造する	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。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。	○	○	○	せる。 授業の振り返り
		②家族・家庭と私たちの生活の結びつきを理解する。	○	○	○	
		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	○	○	○	
		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。	○	○	○	

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	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	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査の分析 ・作品のできばえ ・レポートやワークシート、ノート等提出物の内容の確認 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査の分析 ・レポートやワークシート、ノート等提出物の内容の確認 ・振り返りシートの記述の分析 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・実技や作品のレポート、ワークシート、ノート等提出物の内容の確認 ・振り返りシートの提出状況や記述の分析 などから、評価します。

4 課題・提出物等

単元ごとにワークノートや課題作品、実技のレポート、視聴学習のレポートなどを記入し、提出します。

5 担当者からの一言

学習する内容を日常生活の中で活かしていけるよう、生活に目を向けて思考し、知識や技術をしっかりと身につけていきましょう。
調理や被服などの実験・実習では衛生や安全に気をつけ、積極的に参加していきましょう。
他者や社会と関わる力を養うために、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、積極的に表現していきましょう。

(担当：家庭科)

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	実教出版「スタートクッキング レシピ+成分表」				

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	第4章 調理の基本	・調理とおいしさ ①調理の目的 ②食べ物のおいしさ ・調理操作 ①非加熱操作 ・調理実習 基本の切り方	20	○	○	○	調理の基本的な学習 基礎的な調理技術の習得
	5							
	6							
	7							
		1	1	1	○	○		
2	7	第4章 調理の基本	・調理操作 ②加熱操作・器具 ・調理実習 基本の切り方② 日常食(和食)	14	○	○	○	基礎的な調理技術の習得、日常食の調理実習
	8							
	9							
	10	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	・料理様式と献立 ①日本料理					食文化や季節・地域の食材について、行事食など
		2						
	10	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	・料理様式と献立 ②西洋料理 ③中国料理 ・調理実習 日常食(洋食・中華) ・テーブルコーディネート	16	○	○	○	食文化や季節・地域の食材について、行事食など
	11							
12	テーブルコーディネートのデザイン画制作							
	2	2	1	○	○			
3	12	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	・テーブルコーディネート	17	○	○	○	テーブルコーディネートのデザイン画制作
	1	食物調理技術検定3級取得に向けて	・検定実技試験対策 (基本の切り方集中練習)					3 学年での検定に向けた練習
	2							
	1	1	1	○	○			

計 70時間(50分授業)

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	実教出版「スタートクッキング レシピ+成分表」				

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2級取得に向けて	・検定筆記試験対策 ・検定実技(調理・目測)試験対策	20	○	○	○	検定試験に向けた練習と日常食の調理実習				
	5	第3章 食品の特徴・表示・安全	④食品の衛生と安全 食中毒、食品添加物						学習する食品に関する実験と調理			
	6	○食物調理検定2級試験	・実技(調理・目測)、筆記									
	7	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質 穀類、いも類、砂糖									
	1学期期末考査		1	○	○							
2	7	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質	14	○	○	○	学習する食品に関する実験と調理				
	8		豆類、種実類、野菜類、									
	9		果物類、きのこ類、海藻類、									
	10	2学期中間考査							○	○		
	10	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質						16	○	○	○
11		魚介類、肉類、卵類、牛乳・乳製品										
12	2学期期末考査		1	○	○							
3	12	第3章 食品の特徴・表示・安全	①食品の特徴と性質	17	○	○	○	学習する食品に関する実験と調理				
	1		油脂類、寒天・ゼラチン、し好品、調味料・香辛料、他									
	2	学年末考査							1	○	○	

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	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。	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。	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。
評価方法	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。	以上の観点を踏まえ、 ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・学習意欲、態度、出席状況 ・定期考査、実技テスト ・実習のレポート ・課題の記入内容、提出状況 などから、評価します。

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、全員が食物調理検定 2 級の取得に取り組むことで、深い知識や調理技術を身につけます。
2 学期以降はより専門的な食についての学習をしますので、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)