教科	科目名	単位数	学年	学科またはコース	履修
家庭	家庭総合	2	2	全学科	必履修

(1) 科目のねらい、使用教材など

科目の

人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、衣食住などに関す ねらいる知識と技術を総合的に習得させ、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。

使用教材など

「家庭総合 明日の生活を築く」 (開隆堂)

の)と即マウ

牛削一	ア正		
月	時数	学習内容	学習のポイント
4 5 6 7	2 2	④栄養素について考えよう 5 大栄養素とその主な働き 調理実験①:小麦粉と米粉の違い 調理実習①パンで朝食を作ろう (簡単ピザトーストと手作りバタートース ト他) ⑤食品を選ぶ時、扱うときに注意する	
		⑥食事を整える	*献立の作成、廃棄率、調理の基礎、食品の容量と重量の関係、など)
8 9 10 11 12	26	調理実験② ⑦環境を考えた食生活 2,保育 ①乳幼児の発達と特徴 ②乳幼児の遊びと生活 実習:絵本読み聞かせ 調理実習②和食料理(魚のさばき方) ③乳幼児の生活習慣の形成 ④乳幼児期の食生活・衣生活 ⑤親の役割と子育て支援 調理実習③X'mas料理(チキン他)	*清涼飲料水に含まれる砂糖の量 *フードマイレージ、食料自給率 *赤ちゃん人形を抱っこし、生まれたばかりの赤ちゃんの特徴を確認する。心身、言葉、知的能力 *遊びの種類と育つ力 *グループごとに絵本を読み聞かせし合い、評価し合う。 *魚の三枚おろし *基本生活習慣、社会的生活習慣の形成 *離乳食、間食 *クリスマスに自分でも作れるような簡単で見栄えのする料理をつくる
	月 4 5 6 7 8 9 10	4 2 2 5 5 6 7 8 9 10 2 6 11	月時数学習内容1,食生活・栄養と食事 ①からだと心をつくる食生活とは ②現代の食生活の特徴 ③どれだけの栄養が必要か44④栄養素について考えよう 5大栄養素と小麦粉と米粉の違い22調理実習①パンで朝食を作ろう (簡単ビザトーストと手作りバタートースト他) ⑤食品を選ぶ時、扱うときに注意すること ⑥食事を整える8 9①環境を考えた食生活 2,保育 ①乳幼児の遊びと生活 実習:絵本読み聞かせ1026調理実習②和食料理(魚のさばき方) ③乳幼児の生活習慣の形成 ④乳幼児期の食生活・衣生活 ⑤親の役割と子育て支援

			3,住生活	*住まいの役割、生活行為と間取り
			①住居の機能と役割	*部屋情報を読み解く
			②モジュールと部屋情報	
			③快適な住まい	*冬温かい住まいと夏涼しい住まい、快適に心地
				よく暮らす
				*床座といす座の特徴、LDKの組み合わせとそ
	1			の特徴
三			調理実習④中華料理(麻婆豆腐)	*レトルトの素を使わず麻婆豆腐を作って比較
学		1 5	④空間デザイン	*一般住宅の平面図を読み取る
期			⑤これからの住まい	*リフォーム、リノベーション、ZEH
		0	5, 環 境	
	2		①環境との共生・地域との共生	
			4, 生活設計	
	3		①生活資源を活用した生活設計生活	*人的資源、物的資源
			②リスクマネジメント	*生活を支える収入と税金・社会保険料
			③自分はどう生きる	*80歳までの生活設計
			④職業の選択	*職業選択の際、重視する項目

(3)評価の観点

観点	a:関心·意欲·態度	b:思考·判断·表現	c:技 能	d:知識・理解
観点の趣旨	家庭や地域の生活について関心をもち,その充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに,実践的な態度を身に付けている。	家庭や地域の生活について課題を見いだし、 その解決を目指して思考を深め、適切に判断 し工夫し創造する能力を身に付けている。	家庭や地域の生活を充 実向上するために必要 な基礎的・基本的な技 術を身に付けている。	家庭生活の意義や役割 を理解し、家庭や地域 の生活を充実向上する ために必要な基礎的・ 基本的な知識を身に付 けている。
主たる評価方法	学習状況の観察 学習プリント、ワーク シートの記述 調理計画、実習記録表、 レポート、発表、自己 評価等	学習状況の観察 学習プリント、ワーク シートの記述 調理計画、実習記録表、 レポート、発表、定期 考査の結果、自己評価 等	学習状況の観察 学習プリント、ワーク シートの記述 観察記録表、レポート、 発表、定期考査の結果、 自己評価等	学習状況の観察 学習プリント、ワーク シートの記述 調理計画、実習記録表、 観察記録表、レポート、 発表、定期考査の結果 等

上に示す観点に基づいて、学習のまとまりごとに評価し、学年末に5段階の評定にまとめます。 学習内容に応じて、それぞれの観点を適切に配分し、評価します。

(4) 評価項目・評価点など

評価項目・学習にあたって・評価点			
①定期テスト	1年に4回行われます。普段の授業に集中して取り組むことが大切です。	70点	
	学習プリントごとに点検します。毎時間しっかり取り組み、ファイルに管理しましょう。振り返り学習に使用します。	10点	
③課題提出	真剣に取り組み、期日までに必ず提出しましょう。	10点	
④実 習	今年度は調理実習を4回、実験を2回予定しています。エプロン、バンダナの 身支度を整えること、後片付けにもしっかり取り組むことなどが大切です。	10点	