

SYLLABUS (家庭総合)

単位数	4	履修学年	2 年	履修学科	普通科・I 型
使用教科書 家庭総合 自立・共生・創造 (東京書籍)					
学習の目標	生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を育成することを目指す。		授業の概要	人の一生を生涯発達の視点で捉えながら、主体的に生活する力を養う。 実習や体験学習を通して、生活を営むための基礎的な知識と技術を習得する。	
学 習 計 画					
	項目及び内容		到達目標及び学習のポイント		
1 学期	1 章 生涯を見通す 2 章 人生をつくる ライフステージと生活課題 家族と法律 家族の変化と多様な家族 6 章 食生活をつくる 食の変化 栄養素と食品の特徴 食品構成と献立作成 9 章 経済生活を営む 出前授業 7 章 衣生活をつくる サステナブルファッション製作 家庭クラブ活動 ホームプロジェクト計画		○ライフステージと発達課題について理解し、男女共同参画の意義や家族のあり方について考える。 ・自分の生活に関心を持ち、将来の目標を持つとうとする。 ○食生活に関わる基礎的な知識と技術を習得し、家族の食生活を健康で安全に営むことができる。 ・調理実習を通して基本的な調理技術と食品の目安量を学ぶ。 ○家庭経済に関する基礎的な知識を習得し、消費者として責任ある消費行動ができる。 ○自分や家族などの衣服のリメイクを通して、持続可能な衣生活を送るために必要なことを学ぶ。		
2 学期	4 章 高齢社会 5 章 共生社会 高齢者の特徴・生活 社会保障 ノーマライゼーション 3 章 子どもと共に育つ 大人の役割 発達発達の特徴 子どもの衣食住と遊び 6 章 食生活をつくる 食品の選択と安全 調理の基礎 8 章 住生活をつくる 安全で健康な住まい 地域参加のまちづくり 9 章 経済生活を営む 消費生活の変化 経済生活の計画 契約 家庭クラブ活動		○高齢者の特徴と生活を理解し、家族や地域の役割を認識する。 ・高齢者の特徴を理解し、生活を支える支援策を学ぶ。 ○ノーマライゼーションの理念を学ぶ。 ○子どもの特徴、発達、生活と大人の役割を学ぶ。 ・子どもの発達の特徴と要因を理解し、かかわり方を学ぶ。 ○食品の調理上の性質や食品衛生について理解し、調理に必要な技能を身に付ける。 ○住生活を科学的に捉え、健康な住生活を営む。 ・家族のライフステージに合わせた住まい方について考える。 ・健康や環境等に配慮した住まい方の方法を知り、持続可能な住まい方について考える。 ○家庭経済・消費生活に関する基礎的な知識を習得し消費者として責任ある消費行動ができる。 ・消費生活と環境のかかわりについて理解する。		
3 学期	5 章 共生社会 社会保障 7 章 衣生活をつくる 衣服の役割 衣服の素材と品質表示 洗濯の科学 布を用いた生活の知恵 10 章 SDG s 11 章 生活を設計する 持続可能な社会 循環型社会 3R の行動 生活設計		○子育て支援、介護保険など地域福祉について理解する。 ○衣服の機能と着装、被服材料、被服管理などに関する基礎的な知識と技術を習得する。 ・衣服の管理方法を理解する。 ○自立する意義と、これからの社会について考える。		
評価	観 点	評価の観点の趣旨			評価項目
	知識・技能	生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。			・授業中の学習活動 発表・発言 ノート記帳 OPP シート 実習態度 実習記録と自己評価 ・ホームプロジェクト ・課題 ・定期考査
	思考・判断・表現	生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見だして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。			
	主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を創造し、実践しようとしている。			
学習アドバイス	○授業の取組 学習内容をよく理解し、ノートにまとめよう。 自分の生活体験と学習内容を比較しながら、課題意識を持って取り組むようにしよう。 実習・体験学習では、目的を理解して活動に取り組もう。 ○家庭学習（予習・復習） 家庭生活で学習内容を振り返り、自分の生活に学習成果を活用しよう。 交流活動や講習会活動など家庭クラブ活動に積極的に参加し、体験を広げよう。				

SYLLABUS (家庭基礎)

単位数	2	履修学年	2 年	履修学科	普通科Ⅱ型・工業科
使用教科書		家庭基礎 自立・共生・創造（東京書籍）			
学習の目標	人の一生と家族・福祉・衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識を習得させ、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。		授業の概要	人の一生を生涯発達の視点で捉えながら、主体的に生活する力を養う。 実習や体験学習を通して、生活を営むための基礎的な知識と技術を習得する。	
学 習 計 画					
	項目及び内容		到達目標及び学習のポイント		
1 学期	1 章 生涯を見通す 2 章 人生をつくる ライフステージと生活課題 家族と法律 家族の変化と多様な家族 6 章 食生活をつくる 食の変化 栄養素と食品の特徴 食品構成と献立作成 9 章 経済生活を営む 出前授業 4 章 高齢社会 高齢者の特徴・生活 家庭クラブ活動・ホームプロジェクト計画		○ライフステージと発達課題について理解し、男女共同参画の意義や家族のあり方について考える。 ・自分の生活に関心を持ち、将来の目標を持つとうとする。 ○食生活に関わる基礎的な知識と技術を習得し、家族の食生活を健康で安全に営むことができる。 ・調理実習を通して基本的な調理技術と食品の目安量を学ぶ。 ○家庭経済に関する基礎的な知識を習得し、消費者として責任ある消費行動ができる。 ○高齢者の特徴と生活を理解し、家族や地域の役割を認識する。 ・高齢者の特徴を理解し、生活を支える支援策を学ぶ。		
2 学期	5 章 共生社会 ノーマライゼーション 3 章 子どもと共に育つ 大人の役割 発育発達の特徴 子どもの衣食住と遊び 6 章 食生活をつくる 食品の選択と安全 調理の基礎 8 章 住生活をつくる 安全で健康な住まい 地域参加のまちづくり 9 章 経済生活を営む 家庭クラブ活動		○ノーマライゼーションの理念を学ぶ。 ・子育て支援、介護保険など地域福祉について理解する。 ○子どもの特徴、発達、生活と大人の役割を学ぶ。 ・子どもの発達の特徴と要因を理解し、かかわり方を学ぶ。 ○食品の調理上の性質や食品衛生について理解し、調理に必要な技能を身に付ける。 ○住生活を科学的に捉え、健康な住生活を営む。 ・家族のライフステージに合わせた住まい方について考える。 ・健康や環境等に配慮した住まい方の方法を知り、持続可能な住まい方について考える。 ○家庭経済・消費生活に関する基礎的な知識を習得し消費者として責任ある消費行動ができる。 ・消費生活と環境のかかわりについて理解する。		
3 学期	7 章 衣生活をつくる 衣服の役割 衣服の素材と品質表示 洗濯の科学 布を用いた生活の知恵 10 章 SDGs 11 章 生活を設計する 消費生活の変化 経済生活の計画 契約 持続可能な社会 循環型社会 3R の行動 生活設計		○衣服の機能と着装、被服材料、被服管理などに関する基礎的な知識と技術を習得する。 ・衣服の管理方法を理解する。 ○持続可能な社会の実現のために、必要なことを学ぶ。 ○自立する意義と、これからの社会について考える。		
評価	観 点	評価の観点の趣旨			評価項目
	知識・技能	生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。			・授業中の学習活動 発表・発言 ノート記帳 OPP シート
	思考・判断・表現	生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。			実習態度 実習記録と自己評価 ・ホームプロジェクト
	主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を創造し、実践しようとしている。			・課題 ・定期考査
学習の仕方	○授業の取組 学習内容をよく理解し、ノートにまとめよう。 自分の生活体験と学習内容を比較しながら、課題意識を持って取り組むようにしよう。 実習・体験学習では、目的を理解して活動に取り組もう。 ○家庭学習（予習・復習） 家庭生活上で学習内容を振り返り、自分の生活に学習成果を活用しよう。 交流活動や講習会活動など家庭クラブ活動に積極的に参加し、体験を広げよう。				

SYLLABUS (保育基礎)

単位数	3	履修学年	3年	履修学科	普通科Ⅰ・Ⅱ型(文系)
使用教科書		保育基礎(実教出版)			
学習の目標	保育の意義や方法、子どもの発達と生活の特徴、子どもの福祉や文化について理解し、関連する技術を身に付け、保育や子育て支援に寄与する資質・能力を養う。			授業の概要	保育にかかわる課題について思考を深め、課題を発見する。 実際に乳幼児と触れ合う学習など、実践的な学習活動を行う。
学 習 計 画					
	項目及び内容			到達目標及び学習のポイント	
1学期	1章 子どもの保育 2章 子どもの過程 キーワード 保育の意義 保育者の役割 発達と保育 保育検定3級			○保育とは生涯にかかわる人格形成の基礎を担うはたらきであることを理解する。 ・発達時期の特性を考慮した保育の工夫が必要であることを理解する。 ○乳幼児期は人の発育・発達において大切な時期であり、共通性や個別性といった特徴があることを理解する。 ・誕生から幼児期までの子どもの身体発育、運動機能、認知機能などそれぞれの発達の特性を知る。	
2学期	3章 子どもの生活 キーワード 生活と擁護 子どもの生活習慣 子どもの健康管理 保育検定2級			○子どもの生活に関心を持ち、主体的に子供の生活を理解する。 ・子どもの健康状態を見るときポイントを理解する。 ・子どもの看護に必要な基礎的な知識と応急処置を学ぶ。	
3学期	4章 子どもの文化 5章 子どもの福祉 キーワード 遊びと発達 おもちゃ作り 子ども間の変遷 児童福祉 子育て支援からパートナーシップへ 事故防止と手当 保育体験学習			○遊びの意義を理解し、適切な児童文化財を選択する。 ・発達に応じた遊びと児童文化財を学ぶ。 ・適切なかわり方について体験的に学習する。 ○児童福祉の基本的な考え方について理解する。 ・子育ての現状を踏まえ、これからの子育て支援を考えることができる。	
評価	観 点	評価の観点の趣旨			評価項目
	知識・技術	保育に関する基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けている。子どもの発達の特性、生活と保育に関する知識を総合的に身に付けている。			・授業中の学習活動 実習 製作 ノート記入 発表・発言 ・保育体験学習 ・ホームプロジェクト ・定期考査
	思考・判断・表現	子どもの発達や保育にかかわる現状について理解を深めたうえで課題を見つけ、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。			
	主体的に取り組む態度	子どもの発達や保育への関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの健やかな発達や保育に寄与していくとする実践的な態度を身に付けている。			
学習の仕方	○授業の取組 学習をよく理解して自分の考えが表現できるようにまとめましょう。 実習の時間には、子どもの発達をイメージしながら取り組みましょう。 保育検定4級・3級合格を目指します。 ○家庭学習(予習・復習) 教科書で予習、復習をしましょう。 家庭生活で児童文化財に触れたり、幼少期の体験を思い出したりしながら、子どもの発達をイメージしよう。				

SYLLABUS (フードデザイン)

単位数	3	履修学年	3年	履修学科	普通科I型
使用教科書	フードデザイン（実教出版）				
学習の目標	食品の栄養と調理上の性質を理解し、食品構成やテーマに沿った献立作成の技能を基に、食卓作法やテーブルコーディネートを学び、食生活を総合的にデザインする力を身に付ける。		授業の概要	実習・実験を通してよりよい食生活の創造を目指す。テーマに沿った実習を行う。食品の栄養や性質と調理を関連づけて学ぶ食文化を学び、実習に反映させる。	
学 習 計 画					
	項目及び内容			到達目標及び学習のポイント	
1学期	1章 食生活と健康 7章 食育 6章 フードデザイン実習（調理実習通年） 2章 栄養素の働き 体と食べ物 5大栄養素の特徴と食品 食事摂取基準 ライフステージと栄養 4章 調理の基本 おいしさ 調理方法 調味料 包丁の使い方 計量 食品の概量 食品の特徴 食品実験			○食事の意義や目的が理解できる。 ○食育推進活動の内容を理解し、実生活に結びつけて考えることができる。 ○日常食の食品構成を理解し、基礎的な調理操作を組み合わせ、安全・清潔な調理操作ができる。環境に配慮した材料選択・調理・片付けができる。 ○栄養素の働きを理解し、健康な食生活の具体例を考えることができる。 ○おいしさを感じる仕組みを理解できる。 ○適切な調理方法や調理器具の選択ができ、正しく計量を行うことができる。 ○食品の栄養と調理上の性質を理解し、調理に役立てることができる。	
2学期	3章 生産と流通 食品表示 食品衛生 6章 フードデザイン実習 献立作成 日常食の献立 オリジナル料理の研究 5章 料理様式 日本料理 西洋料理 中国料理 テーブルコーディネート			○食品の生産と流通の仕組みを理解し、環境に配慮した、持続可能な食生活を実践できる。 ○食品衛生の基礎的な知識を身に付けて実践できる。 ○日常食の献立を立て、一食分の調理ができる。 ○自分や家族、地域の課題を見つけ、課題を解決する食事作りを考えることができる。 ○日本料理の特徴と各様式の食文化の共通点と相違点が理解できる。 ○テーブルコーディネートや食卓作法について理解し、テーマにふさわしい食事環境づくりができる。	
3学期	フードデザイン実習 行事食・供応食			○行事食・供応食についてテーマに沿った献立作成や調理ができる。 ・食の由来、伝統的な調理方法を理解し、2時間実習に工夫、応用できる。	
評 価	観 点	評価の観点の趣旨			評価項目
	知識・技術	食品の特徴や食品構成を理解し、献立作成や調理の基礎的な内容を理解している。食生活の変化や動向を理解し、自分の食生活の特徴を理解している。家庭や地域の食生活に関心を持ち、充実向上を目指して意欲的に取り組む態度を身に付けている。			・授業への取組 発言・発表 ノート記入整理 振り返りシート ・実習への取組 計画 調理技術 自己評価 他への配慮と相互評価 ・提出物 ・ホームプロジェクト ・定期考査
	思考・判断・表現	食生活について課題を見つけ、解決を目指して工夫する能力を身に付けている。			
	主体的に取り組む態度	家庭や地域の食生活に関心を持ち、充実向上を目指して意欲的に取り組む態度を身に付けている。容・実習内容を家庭の食生活に反映させることができる。			
学習の仕方	○授業の取組 学習内容を理解してノート整理と実習計画に取り組み、ノートにまとめる。 自分の食生活と比較しながら、関心を持って取り組み、課題解決学習に結びつける。 実験・実習では、操作だけでなく、計画準備・調理・学習まとめの流れを大切にする。 食物検定3級・2級合格を目指します。 ○家庭学習（予習・復習） 調理を復習したり、実習計画をイメージトレーニングしたり、食べ物や情報として得た料理の材料や調理方法考えたり調べたりして、食生活を豊かにしよう。				