

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目等	家庭:家庭総合(必履修)		単位数 2 単位 (計4単位)	履修年次 1 年次 (2年次との分割履修)
目標	人の一生と家族、衣生活、消費生活について、生活を主体的に営むために必要な知識・技能を身につけるとともに、家庭や地域の生活から問題を見だし、生涯を見通して課題を解決する力を身につける。また、生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身につける。			
使用教材	教科書「教育図書 未来へつなぐ家庭総合365」 エプロンキット、裁縫道具等			
評価の 観点・評価 基準	(知識・技能)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)	
	人の一生と家族、衣生活、消費生活について、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身につけている。	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課題を設定し、解決策を構想するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身につけている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身につけようとしている。	
評価方法	評価の観点・評価基準を踏まえ、中間・期末考査、提出物(プリント・エプロン・ファイルなど)、授業・実習態度などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	・家庭クラブ活動の意味と進め方を学習する。 ・生涯の生活設計について、これからの人生に何が起るかという問いをとおして、人生の生活課題をどのように解決していくかについて学習する。 ・青年期の自立と家族・家庭について、現在の家族を取り巻く状況や男女共同参画社会といったこれからの家族と社会の在り方について学習する。 ・子供との関わりと保育・福祉について、子供を生み育てることの意義や、保育の重要性を学習する。 ・高齢者との関わりと福祉について、高齢者の身体的特徴や高齢者の自立を支えるための家族や社会の果たす役割を学習する。		・家庭科の学習を生活に生かし、地域に広げることの重要性を理解する。 ・人の一生について、他者との関わりから生き方の多様性を理解し、生涯発達の視点から自分の人生について考える事ができるようになる。 ・生涯を見通して生活課題に対応し、青年期の課題の重要性について理解を深める。 ・家庭の持つ機能、法律の中での家族、現在の世帯の変化などを知り、家族・家庭を取り巻く社会環境の変化や課題について理解を深める。 ・家庭や地域のあり方について考えを深め、次の世代を担う子供を健やかに育てる重要性について理解を深める。	
2	・衣生活と健康について、衣服の機能や安全性の問題、日本の伝統的な衣服などについて学習する。 ・衣服の材料やつくりといった衣服づくりの基礎を学び、エプロンを製作する。		・各ライフステージの特徴と課題に着目し、衣服の機能及び着装について理解するとともに、自己と家族の衣生活の計画管理に必要な情報の収集・整理ができるようになる。 ・衣生活を取り巻く課題、衣服の入手や手入れ、廃棄までを考えた衣生活を計画し、被服と人の関わりについて理解を深める。 ・エプロン製作を通して被服材料、被服製作などについて化学的に理解し、衣生活の自立に必要な技能を身につける。	
3	・家計と社会のかかわりや、家計と経済計画、税金、社会保障について具体的な事例をもとに学習する。 ・消費生活と契約の重要性、消費者信用のしくみについて、具体的な事例をもとに学習する。 ・持続可能なライフスタイルと環境について、SDG'sの活動を踏まえ、持続可能な社会に向けた取り組みについて学習し、地域の課題を解決する。		・家計の構造や家計管理の重要性について理解を深める。 ・消費生活における意思決定や責任感のある消費の重要性について理解を深め適切な消費行動ができる力を身につける。 ・生活と環境との関わりや、持続可能な社会へ参画することの意義について理解し、地域の課題解決につなげる。	
学習上の留意点	①プリント類は学習順にファイルにとじる。 ②被服実習においては積極的かつ安全に配慮し取り組む。 (実習の教材費は入学時に共通学費で納入する。)			

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目等	家庭:家庭総合(必履修)		単位数 2 単位 (計4単位)	履修年次 2 年次 (1年次との分割履修)
目標	食生活、住生活について、生活を主体的に営むために必要な知識・技能を身につけるとともに、自己や家庭、地域の生活から問題を見だし、生涯を見通して課題を解決する力を身につける。また、生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身につける。			
使用教材	教科書「教育図書 未来へつなぐ家庭総合365」(1年次に使用したもの) 調理実習の材料、調理器具、エプロン等			
評価の観点・評価規準	(知識・技能)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)	
	各分野に関して、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身につけている。	各分野に関して自ら思考を深め、基礎的な知識と技術を活用して適切に判断し、その成果を的確に表現するとともに、課題を解決する力を身につけている。	各分野に関して関心をもち、意欲的に取り組むとともに創造的、実践的な態度を身につけようとしている。	
評価方法	評価の観点・評価規準を踏まえ、中間・期末考査、提出物(プリント・ファイル・レポートなど)、授業・実習態度などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	・毎日の食事を考えることをとおして、ライフステージに合った食生活について学習する。 ・毎日の食事を振り返りながら、自己の食生活の現状と課題について考える。 ・食生活を考えるうえで必要となる栄養素の種類と働きや、食品の種類と特徴について学習する。		・現代の食生活の問題点を学習し、食生活の多様化や食環境の変化について理解を深める。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、自己と家族の食生活について考える事ができるようになる。 ・栄養素の種類とそのはたらきや、食品の栄養的特徴・調理上の性質について、科学的な視点から理解を深める。	
2	・食生活を考えるうえで必要となる栄養素の種類と働きや、食品の種類と特徴について、より専門的に学習する。 ・健康的な食生活を送れるよう、食品の選択と取扱いについて学習する。 ・おいしさの構成要素を踏まえ、調理実習を行う。 ・食生活の課題を自ら設定し、家庭・地域の課題解決に向けて科学的に探究するホームプロジェクトを行う。		・栄養素の種類とそのはたらきや、食品の栄養的特徴・調理上の性質、おいしさの構成要素について、科学的な視点から理解を深める。 ・健康なからだをつくるためには、どのような食品をどれだけ食べればよいか学習し、食の基礎的な知識について理解を深める。また、バランスのとれた献立作りや、調理の基本について学習し実践できるようになる。 ・和風献立の実習から包丁の扱い、基本的な切り方、和風だし(混合だし)のとり方・炊飯についての科学的な知識を学び、その技術を身につける。 ・学習した食に関する知識、技能を活かし、生活の課題を解決できるようになる。	
3	・持続可能な社会の担い手として、環境に配慮した食生活が送れるよう学習する。 ・調理実習をとおして、日本の食文化について学習する。 ・自分たちの住生活を取り巻く課題や、人と住まいの関わりについて学習する。		・持続可能な社会の構築の視点からよりよい食生活の創造について考え、工夫することができるようになる。 ・行事食・郷土食・伝統的な加工食品、食事のマナーなど食生活の文化とその背景について理解を深める。 ・住生活を取り巻く課題や、人と住まいの関わりについて理解を深める。 ・ライフステージの特徴や課題に着目し、住生活の特徴や防災などの安全に配慮した住宅の機能について科学的に理解を深める。	
学習上の留意点	①プリント類は学習順にファイルにとじる。 ②調理実習においては積極的かつ安全に配慮し取り組む。 (実習の教材費は入学時に共通学費で納入する。)			

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目	家庭:生活と福祉(選択)		単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	介護従事者として必要な高齢者や障がい者に対する生活援助の方法を学び、実習を通して技術を習得する。障がい・疾病、住宅・福祉用具に関する知識を学習し、理解する。			
使用教材	調理実習材料、被服実習材料、プリント			
評価の観点・評価基準	(関心・意欲・態度)	(思考・判断・表現)	(技能)	(知識・理解)
	高齢者、障がい者の衣食住生活に関して関心を持ち、意欲的に取り組むとともに、創造的、実践的な態度を身につけようとしている。	高齢者、障がい者の衣食住生活に関して自ら考え、基礎的な知識と技術を活用して適切に判断し、的確に表現するとともに創意工夫する能力を身につけている。	高齢者、障がい者の衣食住生活に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、実際の作業を合理的に計画し、適切に処理している。	高齢者、障がい者の衣食住生活に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、各分野の意義や役割を理解している。
評価方法	評価の観点・評価基準をふまえ、中間・期末考査、提出物(ノート・プリント)、授業・実習態度、授業に必要なものの準備物がそろっているか(忘れ物)などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	家事支援の意義と目的 家事支援における介護技術 調理 洗濯 掃除		利用者の心身の状態および生活の状況に応じた、家事の介護に関する基礎的な知識と技術を習得する。調理実習では、生活援助に必要な基本的な調理技術を確実に身につけ、特別食の調理ができるようにする。また、これまで学習した内容を応用して自分で献立作成ができるようにする。	
2	衣類・寝具の衛生管理 買い物 家庭経営 住宅環境の整備		衣類等の管理や家庭経営等、家事の介護に関する基礎的な知識と技術を習得する。また、居住環境整備の意義、目的やバリアフリー、ユニバーサルデザインの考えに基づいた居住環境について学習し、介助を必要とする利用者に適切な援助ができるようにする。	
3	衣食住に関する生活支援		高齢者の在宅における衣食住の生活支援について、具体的な事例を通して適切な対処の方法を学ぶ。	
学習上の留意点	介護職員初任者研修(旧ホームヘルパー2級)修了証明書取得に必要。 (年度当初に実習費を徴収する)			

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目	家庭：服飾手芸（選択）		単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	手芸作品の制作を通して、手芸の技法、材料などに関する知識と技術を習得する。服飾について興味・関心をもち、学習した知識と技術を応用する能力を身につける。			
使用教材	手芸作品の材料など			
評価の観点・評価基準	（関心・意欲・態度）	（思考・判断・表現）	（技能）	（知識・理解）
	手芸や被服製作に関心をもち、意欲的に取り組むとともに、創造的、実践的な態度を身につけようとしている。	手芸や被服製作に関して自ら思考を深め、基礎的な知識と技術を活用して適切に判断し、その成果を的確に表現するとともに、創意工夫する能力を身につけている。	手芸や被服製作の各分野に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、実際の作業を合理的に計画し、適切に処理している。	手芸や被服製作に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、その意義や役割を理解している。
評価方法	評価の観点・評価基準をふまえ、提出物（手芸作品など）、授業・実習態度、授業に必要なものがそろっているか（忘れ物）などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	ミシン縫いの基本的な技術を身につけた後、袋物などの手芸品製作、ショートパンツなどの被服製作をする。		手芸作品、被服の製作に必要なミシン縫いの基本的な技術を習得する。作品の制作を通して、自分のもつ技術の活かし方を知り、創意工夫する能力を身につける。また、日常生活に積極的に作品を取り入れていく態度を身につける。	
2	手縫いの基本的な技術を身につけた後、ぬいぐるみなどの手芸品の製作をする。		手芸作品、被服の製作に必要な手縫いの基本的な技術を習得する。手芸作品の製作を通して、自分のもつ技術の活かし方を知り、創意工夫する能力を身につける。また、日常生活に積極的に作品を取り入れていく態度を身につける。	
3	卒業制作。		これまでに習得した技術を応用する力をつける。手芸作品の制作を通して、自分の持つ技術の活かし方を知り、創意工夫する能力を身につける。また、日常生活に積極的に作品を取り入れていく態度を身につける。	
学習上の留意点	選択生の技術や能力、要望により手芸作品の内容は変更する場合がある。 （年度当初に実習費を徴収する）			

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目	家庭：フードデザイン（選択）		単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	2年次に学んだ家庭総合の食に関する知識をさらに講義と実習を通して深く学習する。食生活に関するさまざまな角度からの知識と技術を習得する。			
使用教材	教科書「教育図書 フードデザイン cooking & arrangement」 プリント、調理実習の材料、エプロン、三角巾			
評価の観点・評価規準	（関心・意欲・態度）	（思考・判断・表現）	（技能）	（知識・理解）
	健康、栄養、食品、献立と調理、調理実習の各分野に関して関心をもち、意欲的に取り組むとともに、創造的、実践的な態度を身につけようとしている。	健康、栄養、食品、献立と調理、調理実習の各分野に関して自ら思考を深め、基礎的な知識と技術を活用して適切に判断し、その成果を的確に表現するとともに創意工夫する能力を身につけている。	調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、調理過程を合理的に計画し、適切に処理している。	健康、栄養、食品、献立と調理、調理実習の各分野に関する基礎的・基本的な知識を身につけ、各分野の意義や役割を理解している。
評価方法	評価の観点・評価規準をふまえ、期末考査、提出物（ノート・プリントなど）、授業・実習態度（身だしなみも含む）、授業に必要なものの準備物がそろっているか（忘れ物）などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	調理の基本 栄養素 食品の特徴 調理実習		・調理の基本となる調理の目的、食物の味、調理器具の特徴、調理方法の特徴、栄養素などを理解する。 ・調理実習においては、昨年度学んだ調理の基礎技術を復習しながら、さらなる技術の向上を図る。	
2	テーブルコーディネート 食事計画 献立作成 食品の加工 調理実習		・おいしく食事ができる環境を理解し、食生活が豊かになる力を身につける。 ・食事計画についての基礎知識を理解し、献立が作成できる能力を身につける。 ・食品を加工する目的を理解し、調理実習でその技術を身につける。 ・調理実習においては、1学期に身につけた技術を生かし、さらなる高度な調理技術の習得を目指す。	
3	食卓作法 1年間のまとめ 調理実習		・食事を行う上で大切な食卓作法を理解する。 ・今までの学習の復習を行い、さらなる理解を深める。 ・調理実習においては、製菓を中心に行い、製菓製作技術の向上を図る。	
学習上の留意点	授業については、前向きに取り組む。特に、板書を正しくプリントに書き写すとともに、教科書の本読みや質問には前向きに答える。授業に必要なもの（教科書・ノート・筆記用具など）を忘れない。また、調理実習においては、積極的に実習に取り組むとともに、服装などの身だしなみを正しくする。実習後、まとめプリントを完成する。（年度当初に実習費を徴収する）			

科目の年間授業計画(シラバス)

教科・科目	家庭：食文化（選択）		単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	主に日本の食文化、及び自分たちの住む東紀州地域に興味・関心をもち、受け継がれてきた習慣や伝統を見直す心を持つ。また、様々な地域でとれる食材、郷土料理、年中行事とそれに関わる食事、食事作法について知る。調理実習を行う中で、調理の技術、食材についての知識、食事作法を身につける。			
使用教材	プリント、調理実習の材料、エプロン、三角巾			
評価の観点・評価規準	（関心・意欲・態度）	（思考・判断・表現）	（技能）	（知識・理解）
	食文化に関心をもち、意欲的に取り組むとともに、創造的、実践的な態度を身につけようとしている。	食文化について自ら思考を深め、基礎的な知識と技術を活用して適切に判断し、その成果を的確に表現するとともに、創意工夫する能力を身につけている。	調理に関する基礎的・基本的な技術を身につけ、調理過程を合理的に計画し、適切に処理している。	食文化に関する基礎的・基本的な知識を身につけている。
評価方法	評価の観点・評価規準をふまえ、期末考査、提出物（プリントなど）、授業・実習態度、授業に必要な準備物がそろっているか（忘れ物）などを含め、総合的に評価する。			
学期	学習内容		学習のねらい	
1	食文化と郷土料理 調理に関する用語 調理実習		・食文化や郷土料理とは何かを理解する。 ・調理を行う上で必要となる基本的な知識を身につけ、調理実習では、郷土料理であるめはりずしやおさすりなどの作り方を理解する。 ・魚のさばき方（春夏の魚料理）、あく抜き（草もち）、蒸し物（おさすり）、食材の下処理や切り方の技術を身につける。	
2	年中行事と行事食 日本料理の食事形式、食事作法 外国の食文化 調理実習		・1年間の年中行事について、その行事の意味や歴史、いわれ、食べられる食事について学習し、受け継がれてきた行事には、生活と深く関わっていたことや人々の思いが込められていたことを理解する。 ・会席料理や懐石料理などの日本料理の食事形式を学び、食事作法を身につける。 ・調理実習では、魚のさばき方（秋の魚料理）、寿司の作り方、行事食の作り方（おはぎ、おせち料理）、飾り切りの技術を身につける。	
3	1年間のまとめ 調理実習		・1年間で学んできた内容、技術を振り返ってまとめる。 ・調理実習では、さんま寿司の作り方を学習する中で、魚のさばき方、寿司飯の作り方を復習し、調理技術がしっかりと身についたかを確認する。	
学習上の留意点	授業については、前向きに取り組む。特に、板書を正しくプリントに書き写すとともに、質問には前向きに答える。また、調理実習においては、積極的に実習に取り組み、服装など身だしなみを正しくする。なお、食材などの都合により、調理実習の内容が変更することがある。 （年度当初に実習費を徴収する）			