

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・技能を身に付けるとともに、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付ける。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付ける。			
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・総合的に身に付けている。	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付けている。	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付けている。	
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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・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、その技術を身に付ける。 ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 		<ul style="list-style-type: none"> ・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・科目等	家庭:服飾手芸(選択)	単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	手芸の種類と特徴、各種手芸の技法などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付ける。学習した知識と技術を用いて、創造的に主体的かつ協働的に製作に取り組む態度を身に付ける。		
使用教材	手芸作品の材料、裁縫道具、ミシンなど		
評価の観点・評価基準	(知識・技術)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
	手芸や被服製作の基礎的な技術を身に付け、実際の作業を合理的に計画し製作に取り組んでいる。	手芸や被服製作に関して自ら思考を深め、美的価値の高い作品製作を多様な視点から捉え、より創造性の高いものをつくりだす能力を身に付けている。	手芸や被服製作に関心を持ち、意欲的に取り組むと共に、創造的、実践的な態度を身に付けようとしている。
評価方法	評価の観点・評価基準を踏まえ、成果物(手芸作品)に加え、授業・実習態度、実習レポート等の提出状況などを含め、総合的に評価する。		
学期	学習内容	学習のねらい	
1	手芸の基礎的な技術を身に付けるための作品製作を行う。 【製作物】 ・トートバック ・コースター(刺繍) ・かぎ針の基礎編み 等	<ul style="list-style-type: none"> ・手芸作品、被服の製作に必要な基礎的な技術を身に付ける。 ・日常生活に積極的に作品を取り入れていく態度を身に付ける。 	
2	身に付けた技術を応用し、発展的な作品製作を行う。 【製作物】 ・ショートパンツ ・マフラー 等	<ul style="list-style-type: none"> ・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付ける。 ・日常生活に積極的に作品を取り入れていく態度を身に付ける。 	
3	これまでに身に付けた知識と技術を応用し、創造的で美的価値の高い作品製作を行う。 【製作物】 卒業製作(自由作品)	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでに習得した技術を応用する能力を身に付ける。 ・手芸作品の制作をとおして、自分の持つ技術の活かし方を知り、創意工夫する能力や、よりよい作品製作に取り組む態度を身に付ける。 	
学習上の留意点	選択生の技術や能力に応じて手芸作品の内容を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・科目等	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し、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を目指す。		
使用教材	教科書「教育図書 フードデザイン Food Changes LIFE」 プリント、エプロン、三角巾、調理器具		
評価の観点・評価基準	(知識・技術)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
	食生活に関する基本的な知識と技能を身に付けている。	食生活に関する基本的な知識と技能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付けている。	食生活に関する各分野に関して関心を持ち、意欲的に取り組むとともに創造的、実践的に食生活を総合的にデザインする態度を身に付けようとしている。
評価方法	評価の観点・評価基準を踏まえ、定期考査、日々の授業態度に加え、実習に取り組む態度や成果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	「健康と食生活」や「栄養素と食品」について学習し、その知識と技術を活かして調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・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態度を身に付ける。 	
2	「食事計画」や「献立作成」、「食品の加工」について学習し、その知識と技術を活かして調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・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付ける。 ・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付ける。 ・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態度を身に付ける。 	
3	「テーブルコーディネート」や「食卓作法」、「食育の推進」について学習し、その知識と技術を活かして調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・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付ける。 ・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。 ・家庭や地域での食育を推進する態度を身に付ける。 	
学習上の留意点	調理実習においては積極的かつ安全に配慮し取り組む。 (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・科目等	家庭:食文化(選択)	単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	食と食文化の多様性を理解し、異なる食文化に対して寛容で受容的な姿勢を有するとともに、食文化を伝承し新たな食文化の創造を目指して主体的に学び、食育を推進することができる資質・能力を身に付ける。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もつ。		
使用教材	プリント、エプロン、三角巾、調理器具		
評価の観点・評価基準	(知識・技術)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
	食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承を目指し、創造的に解決する力を身に付けている。	食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けようとしている。
評価方法	評価の観点・評価基準を踏まえ、定期考査、日々の授業態度に加え、実習に取り組む態度や成果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」や「調理に関する用語」について学習し、その知識と技術を活かして調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・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・技術を身に付ける。 ・全国の郷土料理にふれることで多様性を理解し、食文化の伝承の重要性について考えを深める。 	
2	「年中行事と行事食」や「日本料理の食事形式、食事作法」、「外国の食文化」について学習し、その知識と技術を活かして調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間の年中行事について、その行事の意味や歴史、行事食について学習し、現代社会における日本での食文化の伝承、及び食育の重要性について理解する。 ・世界の主な食文化圏とその料理の特徴を学習し、それに伴う調理の技術を身に付ける。 ・歴史と食文化圏との関わり、グローバル化の進展に伴う料理や食生活の変化などに関心を深める態度を身に付ける。 	
3	1年間学習した知識と技術を活かして、調理実習を行う。	<ul style="list-style-type: none"> ・1年間で学んできた知識や技術を振り返って、それらを適切に活用する能力を身に付ける。 ・東紀州地域に着目し地元の文化に触れ、食文化を伝承していく重要性や家族のあり方について考えを深める態度を身に付ける。 	
学習上の留意点	(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・科目等	家庭:生活と福祉(選択)	単位数 2 単位	履修年次 3 年次
目標	家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として必要な資質・能力を身に付ける。		
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・評価規準	(知識・技術)	(思考・判断・表現)	(主体的に学習に取り組む態度)
	高齢者の健康と生活、介護などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	高齢者の健康と生活、介護などに関する課題を発見し、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。	家族や地域の人々の豊かな生活の実現を目指して自ら学び、高齢者の生活の質の向上と自立生活支援に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
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(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」や「家事支援における介護技術」、「調理」、「洗濯」、「掃除」について学習する。	<ul style="list-style-type: none"> ・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身に付ける。 ・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。 ・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」や「買い物」、「家庭経営」、「住宅環境の整備」について学習する。	<ul style="list-style-type: none"> ・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身に付ける。 ・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」について学習する。	<ul style="list-style-type: none"> ・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身に付ける。 ・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。 	
学習上の留意点	介護職員初任者研修修了証明書取得に必要。 (年度当初に実習費を徴収する)		