

教科 (科目の種類)	学科 (コース) 名	学年	単位数	履修期間
家庭	全科	2	2	通年
		科目名	家庭総合	

目標	人の一生と家族・家庭、及び福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を習得し、男女が協力して、主体的に地域や家庭生活を創造する能力と実践的な態度を養うことを目標とする。		
概要	家族の機能と家族関係、家庭の法律、保育、高齢者の生活、住生活などについて学習することにより、生活課題を主体的に解決するとともに、家族の一員として、また将来家庭を営む者として自立し、家庭生活の充実向上を図る能力と実践力を身につける。		
授業計画	<p>①自分らしい人生をつくる（4月～6月）</p> <p>各ライフステージの特徴と課題について理解し、青年期の課題である自立や男女の平等と協力について認識し、自らの生き方について考える。</p> <p>家族の機能と家族関係、家族に関する法律などについて学び、家族の一員としての役割を果たし、男女が協力して家庭や地域を築いていく重要性を学ぶ。</p> <p>・・・ホームプロジェクト・・・(夏休みの課題)</p> <p>②子どもと共に育つ（7. 10. 11月）</p> <p>人と性との関わりや人工妊娠中絶について考え、親になることの責任や生命の誕生、母性の健康について学ぶ。乳幼児の心身の発達の特徴や乳幼児の遊び、食生活、衣生活について理解を深める。家庭保育、集団保育の意義や子どもの福祉について学び子どもにとって人間らしい望ましい環境とは何かについて考える。</p>	<p>③ホームプロジェクトの発表（9月）</p> <p>夏休みの課題として取り組んだホームプロジェクトを発表し、友人の発表を聞くことで、家庭生活に関する視野を広げ、家族の一員としての自分、将来家庭を営む一員としての自分について考え、自分の生活をより充実させようという姿勢を養う。</p> <p>④共に生き、共に支える（12. 1月）</p> <p>高齢社会の進展及び高齢者の心身の特徴や生活を理解するとともに高齢者福祉のあり方や、高齢者との関わりについて考える。</p> <p>⑤衣生活を作る（2. 3月）</p> <p>衣服の起源や構造について理解し、TPOやライフスタイル、気候条件に応じた快適な衣生活が営める。また、被服材料の性質や基礎的な縫い方を理解し、被服製作ができる。</p>	
評価の観点	評価の観点	内 容	評価方法
	関心・意欲・態度	家庭生活及び家庭科に関心を持ち、充実・向上をめざして主体的に取り組む態度がある。積極的に授業に臨む態度がある。	以上の4観点を下記方法により、総合的に評価する。 学習態度、定期考査、提出物等 ※評価は素点で表す。学年末は5段階評価とする。
	思考・判断	学習内容と家庭生活の現状を結びつけて、問題点を発見し、改善に向けて適切な判断をする。	
	技能・表現	生活者として自立するための基礎的、基本的技術を身につける。各課題を「調査、まとめ、発表」など工夫をこらして計画的に取り組むことができる。	
知識・理解	衣食住の生活の科学と文化に関する知識を身につけている。生活課題を主体的に充実向上させる意義について理解している。		
教 材	教科書：東京書籍「家庭総合」		
履修上の注意	授業で学習したことを理解し、実践する能力を身につけるには日々の生活で学習したことを家庭生活で活かしていくことが大切である。さらに、意識して生活の中での課題や問題点を発見し、それを主体的に解決していこうとする姿勢も重要である。また、そのことは卒業後、様々な分野の職業労働にもいかされていくため、生活体験を豊富にしてほしい。		

教科 (科目の種類)	学科 (コース) 名	学年	単位数	履修期間
家庭	全科	3	2	通年
		科目名	家庭総合	

目標	人の一生と家族・家庭、及び福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を習得し、男女が協力して、主体的に地域や家庭生活を創造する能力と実践的な態度を養うことを目標とする。			
概要	衣生活、住生活、食生活、消費生活について学習することにより、家族の一員として、また将来家庭を営む者として自立し、生活課題を主体的に解決するとともに家庭生活の充実、向上を図る能力と実践力を身につける。			
授業計画	<p>1消費生活と資源・環境（4月、5月） 現代の消費生活の特徴を知り廃棄と資源の再利用について考え、クレジットやサラ金などの社会問題について考える。賢い消費者として知識や理解を深める。</p> <p>2衣生活を作る（6月、7月） 被服実習・・・エプロン</p> <p>3食べる（9月～11月） 現代の食生活の特徴や問題点を理解し、自己の食生活に関心が持てるようにする。食品の栄養的特徴を理解し、食と健康との関わりについて学ぶ。 調理実習を通し、調理の基本的な技術や知識を習得できるようにする。 調理実習・・・4回</p>	<p>4住まう（12月） 沖縄の伝統的住まいの特徴を学び、気候や風土に合った住環境について考える。 一人暮らしのアパート探しシミュレーションを行い、住まいにかかる費用について学ぶ。</p> <p>5自分の人生をデザインする（1月） 2カ年間の家庭科の学習のまとめとして、自立した人間として、将来の家庭を営む者としての将来設計ができる。 作品制作・・・コラージュ（テーマ：夢）</p>		
評価の観点	評価の観点	内 容		評価方法
	関心・意欲・態度	家庭生活及び家庭科に関心を持ち、充実・向上をめざして主体的に取り組む態度がある。積極的に授業に臨む態度がある。		以上の4観点を下記方法により、総合的に評価する。 学習態度、定期考査、提出物等 ※仮評価は1学期期末テスト終了後に行う。 評価方法は上記の通りである。
	思考・判断	学習内容と家庭生活の現状を結びつけて、問題点を発見し、改善に向けて適切な判断をする		
	技能・表現	生活者として自立するための基礎的、基本的技術を身につける。 各課題を「調査、まとめ、発表」など工夫をこらして計画的に取り組むことができる。		
知識・理解	衣食住の生活の科学と文化に関する知識を身につけている。生活課題を主体的に充実向上させる意義について理解している。			
教 材	教科書：東京書籍「家庭総合」			
履修上の注意	授業で学習したことを理解し、日常的に家庭での家事体験を積極的に行うことが大切である。さらに、意識して生活課題や問題点を発見し、それを主体的に解決していこうとする姿勢が重要で、実践することにより、知識、技術は確かなものになっていく。また、そのことは卒業後、様々な分野の職業労働にもいかされていくため、生活体験を豊富にしてほしい。			

教科（科目の種類）	学科（コース）名	学年	単位数	履修期間
家庭	全科	3	2	通年
		科目名	クッキングデザイン	

目標	食事の意義と役割について理解する。豊かな食事を構成する要素として栄養、食品、料理様式と献立、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する。食事を総合的にデザインする能力と実践的な態度を育む。			
概要	<p>1. 食事の意義と役割について理解する。</p> <p>2. 栄養や食品については、調理と関連させ、献立作成や調理をする上で役立てるようにする。また、栄養を満たすとともに食事を楽しむ視点を加え、テーブルコーディネートなど広い意味での食空間の演出方法を知る。</p> <p>3. 食の文化的な意味をふまえて精神的な満足を得るための食事という視点を重視し、作ることから食べるところまで総合的にとらえた計画、実践できる能力と態度を育む。</p>			
授業計画	<p>(1学期：4月～7月)</p> <p>学習の心得</p> <p>①お茶について お茶の種類とお茶の入れ方、いただき方、勧め方の作法について学ぶ</p> <p>②食事の意義と役割 現代の食生活の問題点にふれ、食事の意義、役割を学ぶ。</p> <p>③栄養素の働きと食事計画 食品の鮮度の見分け方、安全な調理の仕方を学ぶ。</p> <p>④食品の特徴 食品の調理性や栄養的特徴を学習する。</p> <p>⑤調理の基本 基本的な切り方や調理器具の名称、使い方を学ぶ (前期中間テスト)</p> <p>(2学期：9月～12月)</p> <p>⑥調理実習 日本料理、中華料理、西洋料理、琉球料理、その他各国の料理を、年間を通して学習する。</p> <p>⑦食物調理技術検定4級受検に向けて 食物調理技術検定受検に必要な知識や技術を学ぶ。</p> <p>⑧料理様式とテーブルコーディネート 日本、西洋、中国の料理様式について、マナーや特徴を理解する。食事を心豊かにおいしく食べるための食卓の演出法を探る。</p> <p>⑨各国の料理を学ぶ 郷土や日本の伝統料理について理解を深め、また他国の料理について調べ学習する。</p> <p>⑩食に関する仕事 食に関わる仕事について調べ、自分の進路を考える。 (後期中間テスト)</p> <p>(3学期：1月～3月)</p> <p>⑪食事の取り方と献立作成 栄養所要量、食品群別摂取量のめやすについて学び、バランスのとれた食生活の必要性を理解する。 青年期におけるバランスのとれた献立作成に挑戦する。</p> <p>⑫パーティ料理（学習発表会） これまでの学習のまとめとして、パーティを開く。もてなし方、招待状の書き方、パーティ料理を学ぶ。</p> <p>⑬1年間の学習のまとめ</p>			
評価の観点	評価の観点	内 容		評価方法
	関心・意欲・態度	食生活について関心を持ち、「食」に関する課題などを意欲的に取り組む。		以上の4つの観点から 総合的に判断する 実習・授業態度50点 提出物50点
	思考・判断	栄養的にバランスのとれた食事を考える。食生活の問題点などから食事の意義について考え、食生活を豊かにするための適切な判断をする。		
	技能・表現	食物調理技術検定の取り組みをする。安全で衛生的な調理ができ、基本的な調理技術を身につける。		
知識・理解	食事を総合的にデザインする知識を身につけ、食事の意義と役割について理解する。			
教材	<p>教材：教育図書「基礎から学ぶ ビジュアルクッキング」</p> <p>その他：食品成分表の貸し出し、プリント類の配布は授業内容に応じて行います。</p>			
履修上の注意	<p>○実習費4000円程度の徴収があります。（食物調理技術検定受検料含む）</p> <p>○衛生観念を持ち、食品や調理器具の扱いに注意を払えること。</p> <p>○食に対する「なぜ、こうするのか」など科学的認識を深めたいと考えること。</p> <p>○食生活を「豊かにしたい」と思い、家庭生活での実践を伴う努力をすること。</p>			