

教科(科目)	家庭基礎	単位数	2単位	学年(コース)	2学年全学科
使用教科書	東京書籍 「家庭基礎 自立・共生・創造」				
副教材等	Live View 資料+食品成分表				

1 学習目標

衣食住、消費生活、福祉などに関する具体的な事例や体験を通して現在の生活を見つめ、よりよくしていくための基礎的・基本的な知識と技術の習得を図る。男女が協力して家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を身につける。

2 学習計画

※知…知識・技術、思…思考・判断・表現、主…主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考	
					知	思	主		
1	4	オリエンテーション ホームプロジェクトと学校 家庭クラブ活動 第1章 生涯を見通す	①家庭や学校、地域の課題を考える。 ②ホームプロジェクトとは？ ①自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。 ②生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解して、歩みたい人生の目標を描く。	6	○	○	○	※ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の意味と進め方について理解する。	
	5	第2章 人生をつくる	①生涯を通してライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生き方について理解する。 ②家族・家庭と私たちの生活の結びつきを理解する。 ③仕事と家庭の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する	4	○	○	○		ライフスタイルの多様性や課題について、新聞記事等で実例を示し、集めさせる。
	中間考査			1	○	○	○		
	6	第7章 衣生活をつくる	①社会生活を営む上での衣服の役割を理解する。 ②被服の材料や性能、加工や洗濯、保管方法について科学的に理解する。 ③すべての人が健康・安全・快適な衣生活を営むためのユニバーサルデザインの被服について理解を深める。	8	○	○	○	※フェルト化実験	
	期末考査			1	○	○	○		
	7	○ホームプロジェクト	被服製作実習	4	○	○	○	※エプロン製作 (基礎的・基本的な技術の習得)	

							※夏休み課題 レポート	
2	8 9 10	第6章 食生活をつくる	①食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 ②栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。 ③保存や加工の方法、食中毒やアレルギー、安全を確保するための仕組みに関する知識を身につける。 ④各ライフステージの食生活の特徴や課題を理解し、「健康によい、栄養バランスのよい食事」とはどのようなものかを理解する。 ※調理実習	12	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○	○ ○ ○ ○ ○	※弁当について考えるグループワーク・ ディベート学習 ※基礎的な技術が習得できるような調理実習
中間考査				1	○	○	○	
11	第8章 住生活をつくる 第3章 子供と共に育つ	①住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。 ②防災、日照、換気などに関する環境性能について理解を深め、快適かつ健康、安全な生活を行う場となる住居の条件を理解する。 ①命に対する責任や、社会の一員として次世代を育む責任を持つために、性と健康について理解する。 ②子供の生活習慣や衣食住について理解する	8	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	○ ○ ○	※防災について考えるグループワーク・ ディベート学習
期末考査				1	○	○	○	
12	第3章 子供と共に育つ	③子供とのふれあいや、親や保育者と子供との関わり方の観察など、さまざまな体験をする。 ④社会全体で子育てを支援していくために、現代の子育て環境の変化や課題について理解する。	6	○ ○	○ ○	○ ○	○ ○	※保育人形を使った実習
3	1	第9章 経済生活を営む	①現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 ②適切で責任ある消費行動が取れるよう、契約の重要性につ	8	○ ○	○ ○	○ ○	※消費者トラブルについてのグループワーク ※マネープランゲーム ※「社会への扉」使用 ※「Caution!」使用

		いて理解する。 ③消費者保護制度について理解する。 ④経済的自立の重要性や生涯を通じた働き方について理解する。		○	○		
2	第4章 超高齢化社会を共に生きる	①超高齢化社会の背景を理解する。 ②心身の変化や高齢者の生き方や尊厳について理解する。 ③高齢期を支える社会の仕組みや課題について考える	5	○	○		※外部講師による授業 「認知症サポーター養成講座」
学年末考査			1	○	○	○	
2 3	第11章 これからの生活を創造する	①自分らしい生活が実現できるよう、各ライフステージの課題や生活資源、リスク管理について振り返りながら生活設計ができるようになる。 ②これからの持続可能な社会の構築していくために何ができるかを考えて実践しようとする。	4	○	○	○	授業の振り返り

計 70時間 (50分授業)

3 評価規準と評価方法

	評価は次の観点から行います。		
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家庭生活の意義や役割を理解し、よりよい家庭生活を創造するための基礎的・基本的な知識を身につけている。	人の一生を時間軸でとらえ、そのなかでの課題を見つけ、課題解決の方法を考え、解決へ向けての工夫・創造する能力を身につけている。	人の一生と家族・福祉、衣食住、消費生活に関心を持ち、よりよい家庭生活を創造し実践しようとする態度を身につけている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・課題の提出 ・出席状況 ・授業（実習）態度 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・課題の提出 ・出席状況 ・授業（実習）態度 などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・定期考査 ・課題の提出 ・出席状況 ・授業（実習）態度 などから、評価します。

4 課題・提出物等

- ・ 授業中の制作、実践
- ・ レポート等

5 担当者からの一言

授業で身につけた知識や技術を日常生活の中で活かしていこう。
調理や被服などの実験・実習では安全に気をつけ積極的に参加しよう。
グループワークやディベートなどでは自身の考えを深め、積極的に自分の考えを表現できるようにしよう。

(担当：家庭科担当)

教科(科目)	家庭科 (フードデザイン)	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科2学年
使用教科書	「フードデザイン」 実教出版				
副教材等					

1 学習目標

栄養、食品、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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

2 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考
					知	思	主	
	4 5	○食物調理技術検定4・3級取得に向けて	①検定筆記試験対策 ②検定実技試験対策 *座学と平行しながら調理実習	10				※基礎的、基本的な技術の習得 ※季節の食材を使った献立の調理実習や行事食など
		1学期中間考査		1				
	5 6	○食物調理技術検定4・3級取得に向けて	①検定筆記試験対策 ②検定実技試験対策 *座学と平行しながら	12				
	6	1学期末考査		1				
	7 8	第1章 食事の意義と役割	調理実習 ①食事の役割 ②食生活の現状とこれからの食生活 *座学と平行しながら調理実習	8				
	9	○食物調理技術検定4・3級実施	◎4級実技・筆記 ◎3級実技・筆記	12				
	10	2学期中間考査		1				
	10 11	○実技テスト	○実技テスト	10				
	11	2学期期末考査		1				
	12 1 2	第2章 ライフステージと栄養計画	第2章 ライフステージと栄養計画	13				
		学年末考査		1				

計 70時間(50分授業)

3 評価規準と評価方法

評価は次の観点から行います。			
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家族や自分の食生活を充実向上させるために必要な栄養・食品・調理・食品衛生などの知識を身につけ理解し、家族や自分の食生活を健康で安全に営むために必要な、基礎的・基本的な技術を身につけている。	生活について見直し、課題を発見してその解決を目指して思考を深め、適切に判断・工夫する能力を身につけている	栄養・食品・調理・食品衛生などについて関心を持って意欲的に取り組み、実践的態度を身につけようとしている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・ などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・ などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・ 調理実習の意欲・態度 ・ 検定に向けての学習意欲態度 ・ 課題の提出状況 などから、評価します。

4 課題・提出物等

・ ・ ・

5 担当者からの一言

1 学期、全員が検定4・3級を取得することで調理の基礎知識と技術を学ぶ。 2 学期以降は食についての専門的な知識と技術を身につけ、学んだ内容を実生活の中で生かし、また地域が抱える課題を私事としてとらえ解決できる能力を育ててほしいと思います。 <p style="text-align: right;">(担当 :)</p>

令和5年度シラバス (家庭科)

学番25 新潟県立新発田農業高等学校

教科(科目)	家庭科 (フードデザイン)	単位数	2単位	学年(コース)	食品科学科3学年
使用教科書	「フードデザイン」 実教出版				
副教材等					

1 学習目標

栄養、食品、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させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。

2 学習計画

※知・知識・技術、思・思考・判断・表現、主・主体的に学習に取り組む態度

学期	月	授業計画	学習内容	時間	評価の観点※			備考
					知	思	主	
	4 5	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	①料理様式と献立 日本料理 西洋料理	10				
		1学期中間考査		1				
	6	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	中国料理 *座学と平行しながら	12				
	6	1学期期末考査		1				
	7 8 9	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	調理実習 ◎創作おむすび	8 10				
		2学期中間考査		1				
	10 11	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	②テーブルコーディネート 和風・洋風・中国風 *座学と平行しながら 調理実習	12				
	11	2学期中間考査		1				
	12	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート	③班別学習 研究・発表	14				
	12	2学期期末考査		1				
	1 2	第5章 料理の様式とテーブルコーディネート		11				
		学年末考査		1				

計 70時間(50分授業)

3 評価規準と評価方法

評価は次の観点から行います。			
	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
評価の観点	家族や自分の食生活を充実向上させるために必要な栄養・食品・調理・食品衛生などの知識を身につけ理解し、家族や自分の食生活を健康で安全に営むために必要な、基礎的・基本的な技術を身につけている。	生活について見直し、課題を発見してその解決を目指して思考を深め、適切に判断・工夫する能力を身につけている	栄養・食品・調理・食品衛生などについて関心を持って意欲的に取り組み、実践的態度を身につけようとしている。
評価方法	以上の観点を踏まえ、 ・ などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・ などから、評価します。	以上の観点を踏まえ、 ・ 調理実習の意欲・態度 ・ 検定に向けての学習意欲態度 ・ 課題の提出状況 などから、評価します。

4 課題・提出物等

・ ・ ・

5 担当者からの一言

1 学期、全員が検定 4・3 級を取得することで調理の基礎知識と技術を学ぶ。 2 学期以降は食についての専門的な知識と技術を身につけ、学んだ内容を実生活の中で生かし、また地域が抱える課題を私事としてとらえ解決できる能力を育ててほしいと思います。
(担当：)