

教科 (科目の種類)	学科名	学 年	単位数	履 修 期 間
家庭科	普通科	2 年	2 単位	通 年 ・ 2 カ 年
	科目名	家庭総合		

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とおして、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・能力を身に付ける。	
概 要	家族の機能と家族関係、家庭の法律、生活設計、高齢者との関わりと福祉、食生活の科学と文化、住生活の科学と文化などについて学習する。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、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的な態度を身につける。	
授 業 計 画	<p style="text-align: center;"><b>1 学期前半</b></p> <p><b>学習の心得</b> 第6章 食生活をつくる</p> <p>①食生活について考える</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 高校生の食生活 (実験①糖度実験)</li> <li>・ 「食べる」とは</li> <li>・ 食生活の課題</li> <li>・ 食生活の変化</li> </ul> <p>②調理の基礎 (※食物調理技術検定)</p> <p>●第1回調理実習 (和食)</p> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><b>2 学期前半</b></p> <p>●第3回調理実習 (沖縄料理) ●第4回調理実習 (洋食料理)</p> <p>③洋食のマナー ④食生活の安全と衛生</p> <p>第3章 第4章 高齢社会を生きる 共に生き、共に支える</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●高齢者疑似体験</li> <li>●VR 認知症体験</li> <li>●ユニバーサルデザイン</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><b>3 学期前半</b></p> <p>第5章 経済生活を営む</p> <p>①職業生活を設計する ②計画的に使う ③国民経済・国際経済と家庭の経済生活 ④消費行動と意志決定 ⑤現代の消費社会 ⑥消費者の権利と責任</p> <p>●第5回調理実習 (沖縄料理)</p>	<p style="text-align: center;"><b>1 学期後半</b></p> <p>②食事と栄養・食品</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 食事摂取基準</li> <li>・ 食品群別摂取量の目安</li> </ul> <p>●第2回調理実習 (中国料理)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 五大栄養素について</li> </ul> <p><b>期末考査</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>学校家庭クラブ</u></li> <li>・ <u>ホームプロジェクト</u>【夏休みの課題】</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><b>2 学期後半</b></p> <p>第1章 自分らしい人生をつくる</p> <p>①障害発達の視点 ②青年期の課題 ③目標をもって生きる ④人生を作る ⑤家族・家庭を見つめる</p> <p>●ライフサイクルゲーム</p> <p><b>期末考査</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ <u>家族への食事作り</u>【冬休みの課題】</li> </ul> <hr style="border-top: 1px dashed black;"/> <p style="text-align: center;"><b>3 学期後半</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●消費者アクションゲーム</li> <li>●悪質商法対策ゲーム</li> <li>●クレジットカードの申し込み方法</li> </ul> <p><b>学年末考査</b></p> <p>●第6回調理実習 (洋食料理)</p>

<p>評価の観点</p>	<p><b>【知識及び技能】</b>  人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、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身に付けている。</p> <p><b>【思考力・判断力・表現力等】</b>  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、考察したことを科学的な根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身に付けている。</p> <p><b>【学びに向かう力人間性等】</b>  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、生活文化を継承し、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・出席状況、授業への取り組み、定期試験、提出物、ホームプロジェクトなどから総合的に評価する。</li> <li>・家庭科の授業で学んだことを活かして、生活課題を解決させる力を身につけさせることが最終目標であることから、ホームプロジェクトの取り組みは、単位修得の条件とする。</li> </ul>
<p>教材</p>	<p>教科書：家庭総合 自立・共生・創造（東京書籍）  副教材：家庭総合学習ノート、家庭科 LIFE おとなガイド（教育図書）  ※ファイルも含めた4点セットは、3年生でも継続使用するので大切に♡</p>
<p>履修上の注意</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理実習は、実習内容及びクラス調整の関係上、各学期に分散して実施する。</li> <li>・文部科学省食物調理技術検定を1学期に実施する。</li> <li>・ホームプロジェクトの取り組みが、単位修得の条件とする。</li> </ul> <p><b>（家庭科の授業で学んだことを活かして、生活課題を解決させる力を育てたい）</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・それぞれの単元で課題や提出物があるので、提出物の期限を守り、評価を受けること。</li> <li>・調理実習時は、エプロン・三角巾・手ふきタオルを持参すること。</li> <li>・実験・実習費を徴収する。</li> </ul>