

教科名等

校内科目名	指導要録表記上 科目名	対象学年	対象クラス	単位数	分類	予定時数
家庭基礎	家庭基礎	1	A～F	2	必修	70 時間

教科担当・教材等

授業担当者名	小見川茂登子 小泉 早弓
授業形態	少人数制
教科書	家庭基礎 自立・共生・創造
使用教材等	なし

科目の目標・内容等

学習目標	人間の発達と生活の営みを総合的にとらえ、生活に必要な知識や技術を身につけ主体的に生活を築く。
学習における留意点	生活事象を総合的・多面的にとらえる。グループ学習を取り入れ、実習や実験をしながら学ぶ。日常生活に関心を持ち自立した生活者を目指す。
予習・復習	必要に応じて課題の提出。
評価方法	提出物、テスト、学習内容の発表、授業態度

年間授業計画

学期	単元・授業内容	学習の重点	評価の観点
1	1 自分を知る 2 生活を営む 着る 被服の素材 管理 3 共に生きる 家族家庭	家族の形態や機能の変化 衣服の素材と安全	家族の形態や機能の変化を理解する 繊維の性質と管理・製作
2	3 共に生きる 子ども 高齢者 2 生活を営む 食べる 食品と栄養 食事をつくる	食生活の実態や問題点 栄養素の基礎知識 簡単な調理技術の習得 社会保障・社会福祉の理解	子どもや高齢者とのコミュニケーション 食生活と健康の関わりを具体的に理解できる 食品の栄養素がわかる 日常食の調理方法の習得 簡単な経済の仕組みがわかる
3	2 生活を営む 住まう 住居の機能 2 生活を営む 着る 作品製作 4 生活を創る 自立した消費者	作品製作による基本的技術の習得 住居や住環境の充実 消費者の権利と責任	住みやすい住環境を考える 消費者信用と消費者被害を知る

※生徒の理解度や担当者の工夫により進度が変わるため、必ずしも計画どおりに展開するものではありません。

教科名等

校内科目名	指導要録表記上 科目名	対象学年	対象クラス	単位数	分類	予定時数
フードデザイン	フードデザイン	3	ABDEF	2	選択	70 時間

教科担当・教材等

授業担当者名	小見川茂登子
授業形態	講義・実技実習・実験 等
教科書	フードデザイン 教育図書
使用教材等	なし

科目の目標・内容等

学習目標	調理実習をとおして、調理時術の向上と栄養の理論を修得する
学習における留意点	「家庭基礎」で生徒が学習した知識・技術の延長として、食生活分野における基礎・基本を重視した調理実習中心の学習をする。
予習・復習	必要に応じて課題の提出
評価方法	実習の取り組み、実習レポート、献立作成、予算計画等

年間授業計画

学期	単元・授業内容	学習の重点	評価の観点
1	第1章 食生活と健康 第2章 栄養素のはたらきと食事計画 第3章 食品の特徴・表示・安全 第4章 調理の基本 第6章 フードデザイン実習	・食生活の実態や問題点 ・栄養の基礎知識の復習 ・調理技術の習得	・食生活と健康のかかわりを具体的に理解できる ・食品の栄養素がわかる ・日常の調理方法の習得
2	第5章 料理様式とテーブルコーディネート 第6章 フードデザイン実習 第7章 食育	・各国の料理に挑戦してみる ・テーブルマナーを実践 ・調理技術の習得 ・食育について学んだことをふまえて調理実習を行う	・テーブルマナーを具体的に理解できる ・調理技術の向上 ・保育者の観点での調理実習の計画を立ててみる
3			

※生徒の理解度や担当者の工夫により進度が変わるため、必ずしも計画どおりに展開するものではありません。