

葛飾総合高等学校 令和2年度 教科家庭 科目「家庭基礎」 年間授業計画

教科：家庭 科目：「家庭基礎」 単位数：2単位

対象学年組：第1学年 A組～F組

教科担当者 α ：(A組：三嶽[㊞]) (B組：三嶽[㊞]) (C組：三嶽[㊞]) (D組：三嶽[㊞]) (E組：三嶽[㊞]) (F組：三嶽[㊞])

教科担当者 β ：(A組：黒木[㊞]) (B組：黒木[㊞]) (C組：黒木[㊞]) (D組：黒木[㊞]) (E組：黒木[㊞]) (F組：黒木[㊞])

教科担当者 γ ：(A組：武井[㊞]) (B組：武井[㊞]) (C組：武井[㊞]) (D組：武井[㊞]) (E組：武井[㊞]) (F組：武井[㊞])

使用教科書：(「高等学校 新版 家庭基礎 とともに生きる・持続可能な未来をつくる」第一学習社)

使用教材：(「生活学 N a v i 資料+成分表」実教出版)

	指導内容	「家庭基礎」の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
4月	課題①	臨時休業中の課題の実施により、 ①家族と家庭生活 ②保育 ③衣生活 ④住生活等の 関心意欲を高めさせ、高等学校家庭科における予習を実施する。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	
5月	課題②	臨時休業中の課題の実施により、 ①家族と家庭生活 ②保育 ③衣生活 ④住生活等の 関心意欲を高めさせ、高等学校家庭科における予習を実施する。 自身の生活の問題点を見出し、改善点を見つけることで、家庭科の授業の中で活用できる分野を明確にする。 レポート作成を実施することで、1学期の評価対象とする。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	
6月	・被服の機能と着装 ・被服材料の特徴と被服管理	・被服の機能、着用目的、被服材料の性能などに関連させた適切な選択や管理ができるようにする。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	4
7月	・生涯発達と各ライフステージの特徴 ・家庭の機能と家族 ・生活設計 ・乳幼児の心身の発達と生活 ・親の役割と保育	・男女が協力して家庭を築くことの意義や、家庭の機能の変化や現代の家族の特徴、社会制度としての家族について考える。 ・乳幼児の心身の発達と生活、親の役割と保育について考える。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	4
8月	・子どもの福祉 ・高齢者の心身の特徴と生活	・高齢者の福祉 ・加齢に伴う心身の変化と特徴を理解し、高齢者を肯定的に捉え、関わるようにする。 □	・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	2
9月	・家庭の経済生活 ・社会の変化と消費生活	・家庭の経済生活に関する基礎的事項を理解する。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	6

	指導内容	「家庭基礎」の具体的な指導目標	評価の観点・方法	配当 時数
10 月	・消費者の権利と責任 ・消費生活と環境とのかかわり	・消費者としての適切な判断ができるようにする。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	8
11 月	・家族の生活と住居 ・住生活と健康	・住居の機能、安全性や住生活と健康安全に関する基礎的な知識を身につける。 ・快適な住生活について考える。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	8
12 月	・高校生の食生活 ・五大栄養素	・現代の高校生の食生活の問題を明らかにする。 ・健康な身体を作るために必要な栄養素を知る。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	6
1 月	・五大栄養素	・健康な身体を作るために必要な栄養素を知る。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	2
2 月	・調理実習（予定）	・基礎的な調理技術を習得する。 ・安全と衛生に配慮した調理実習ができるようにする。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	6
3 月	・食事バランスガイド ・食生活パンフレット	・自分の食事を自分でデザインできるようにする。	・「関心・意欲・態度」、「思考・判断」、「技能・表現」、「知識・理解」の四観点により評価する。 ・取り組みの姿勢や技術、提出物、定期考査などを総合して評価する。	4