

令和3年度 年間授業計画

東京都立墨田工業高等学校(定時制課程)

教科名	科目名	単位数	対象学年	対象コース
家庭科	家庭基礎	2	2学年	全
教科書名(出版社)		副教材・補助教材	教員氏名	
新家庭基礎 今を学び 未来を描き 暮らしをつくる(教育図書)		なし		

【この科目の教育目標】

衣食住、人の一生と家族や地域に関心を持ち、また、それらのすべてが社会や環境問題とどう関係しているかを考え、自分の生活を自分で創造していくことができる力をつける。

【この科目の教育内容】

- 1) 何をどのように食べるか、健康、安全、環境や社会的視野も含め実践的態度を養う。
- 2) 被服実習を通し、被服材料、先人の知恵、大切に使用することに関心を持つ。
- 3) 独り立ちに向け、経済生活において主体的な消費行動ができるよう、基礎的な知識を得る。

【授業計画】(予定時数＝単位数×35時間)

1 学期	消費者として自立するには(1)契約と責任、多重債務	
	消費者として自立するには(2)悪質商法	
	消費者として自立するには(3)年金や社会保障制度	
	消費者として自立するには(4)クレジットカード、金利計算、クーリングオフ制度	
	調理実習(1)フレンチトースト 調理室の使い方と器具の使い方	
	調理実習(2)ピザ イーストの発酵	
	家族とは(1)(2) 旧民法と新民法、結婚にまつわる法律	
	保育と高齢者(1)(2) 乳幼児の発達と介護保険制度	
2 学期	栄養と料理(1)食事摂取基準	ししゅうによる作品制作(1)
	栄養と料理(2)五大栄養素	ししゅうによる作品制作(2)
	栄養と料理(3)炭水化物	ししゅうによる作品制作(3)
	栄養と料理(4)脂質	ししゅうによる作品制作(4)
	栄養と料理(5)たんぱく質	ししゅうによる作品制作(5)
	調理実習(3)ほうとう 郷土料理の意義	
	栄養と料理(6)無機質	ししゅうによる作品制作(6)
	栄養と料理(7)ビタミン	ししゅうによる作品制作(7)
	栄養と料理(8)食中毒	ししゅうによる作品制作(8)
	調理実習(4)グラタン ホホワイトソースの作り方	
	自立に向けて(1)(2) 職業生活と生活設計・経済のしくみと家計	
	自立に向けて(3)(4) 自立した消費者として生きるには	
3 学期	衣服と管理(1)(2)界面活性剤、衣類管理 3Rの実践とユニバーサルデザイン	
	調理実習(5)手作りおかし 子どもが喜ぶ手作りおやつ	
	住生活(1)快適に暮らすには	ミシンを使った作品制作(1)
	住生活(2)部屋の借り方	ミシンを使った作品制作(2)
	住生活(3)インテリアを考える	ミシンを使った作品制作(3)
	住生活(4)住環境を整える	ミシンを使った作品制作(4)
	自立して生きるために、まとめ	ミシンを使った作品制作(5)

【成績評価の方法】

提出物(プリント、実習作品)、授業態度、実習参加、定期考査、出席状況を総合的に評価する。

【特に留意すべき事項】

実習作品は必ず提出する。調理実習等、みんなと協力してできる。自分の考えを積極的に述べる。

令和3年度 年間授業計画

東京都立墨田工業高等学校(定時制課程)

教科名	科目名	単位数	対象学年	対象コース
家庭科	家庭基礎	2	4学年	全
教科書名(出版社)		副教材・補助教材	教員氏名	
新家庭基礎 今を学び 未来を描き 暮らしをつくる(教育図書)		なし		

【この科目の教育目標】

衣食住、人の一生と家族や地域に関心を持ち、また、それらのすべてが社会や環境問題とどう関係しているかを考え、自分の生活を自分で創造していくことができる力をつける。

【この科目の教育内容】

- 1) 何をどのように食べるか、健康、安全、環境や社会的視野も含め実践的態度を養う。
- 2) 被服実習を通し、被服材料、先人の知恵、大切に使用することに関心を持つ。
- 3) 独り立ちに向け、経済生活において主体的な消費行動ができるよう、基礎的な知識を得る。

【授業計画】(予定時数＝単位数×35時間)

1 学 期	消費者として自立するには(1)契約と責任、多重債務	
	消費者として自立するには(2)悪質商法	
	消費者として自立するには(3)年金や社会保障制度	
	消費者として自立するには(4)クレジットカード、金利計算、クーリングオフ制度	
	調理実習(1)フレンチトースト 調理室の使い方と器具の使い方	
	調理実習(2)ピザ イーストの発酵	
	家族とは(1)(2) 旧民法と新民法、結婚にまつわる法律	
	保育と高齢者(1)(2) 乳幼児の発達と介護保険制度	
2 学 期	栄養と料理(1)食事摂取基準	ししゅうによる作品制作(1)
	栄養と料理(2)五大栄養素	ししゅうによる作品制作(2)
	栄養と料理(3)炭水化物	ししゅうによる作品制作(3)
	栄養と料理(4)脂質	ししゅうによる作品制作(4)
	栄養と料理(5)たんぱく質	ししゅうによる作品制作(5)
	調理実習(3)ほうとう 郷土料理の意義	
	栄養と料理(6)無機質	ししゅうによる作品制作(6)
	栄養と料理(7)ビタミン	ししゅうによる作品制作(7)
	栄養と料理(8)食中毒	ししゅうによる作品制作(8)
	調理実習(4)グラタン ホワイトソースの作り方	
3 学 期	自立に向けて(1)(2) 職業生活と生活設計・経済のしくみと家計	
	自立に向けて(3)(4) 自立した消費者として生きるには	
	衣服と管理(1)(2) 界面活性剤、衣類管理 3Rの実践とユニバーサルデザイン	
	調理実習(5)手作りおかし 子どもが喜ぶ手作りおやつ	

【成績評価の方法】

提出物(プリント、実習作品)、授業態度、実習参加、定期考査、出席状況を総合的に評価する。

【特に留意すべき事項】

実習作品は必ず提出する。調理実習等、みんなと協力してできる。自分の考えを積極的に述べる。