

平成29年度 家庭基礎1年

教科(科目)	家庭(家庭基礎)	学科(コース)・学年	全学科・1学年
使用教科書	家庭基礎 ともに生きる・持続可能な未来をつくる。(第一学習社)		
副教材等	ニュービジュアル家庭科 資料+成分表 2017 (実教出版)		
履修単位(時間)	2単位(70時間)	履修条件	必修

1. 学習目標

青年期の自立と共生という視点から、家族・家庭・福祉・衣食住、消費生活にかかわる基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、生涯を見通して生活設計する力を育む。

2. 指導の重点

- 衣食住や消費生活などに関する知識・技術を身に付けさせ、生涯の生活設計ができるようにする。
- 食育の推進から、食に関する知識や技術を調理実習等を通して身に付けさせる。
- 消費者教育や環境教育、子育て理解や高齢者の理解など少子高齢化への対応について理解させる。

3. 学習の計画

学期	学習内容	学習のねらい	学習活動(評価方法)
1学期	装う 1 人の一生と被服 2 被服材料と管理 食べる 1 人の一生と食事 ・食べることと健康 ・食生活をとりまく環境の変化 2 栄養と食品 ・人体と栄養 ・加工食品・健康増進のための食品	○衣服に関心を持ち、管理のための知識や技術を身に付ける。 ○被服材料の種類と扱い方を知る。 はちまきと三角巾の製作 ○衣服の管理(洗濯)を理解する ○資源・環境に配慮した衣服の再利用や処分について考える。 ○食生活の問題点を把握し、自らの食生活について様々な角度から考える力を身につける。 ○食生活の多様化や食環境の変化を知り、食生活と健康について理解する。 ○栄養素の種類と働きを知る。	○ワークシート ○実習の取組み ○食生活を振り返る(プリント) ○プリントの提出 ○定期考査 ○ホームプロジェクトの実施
2学期	3 食生活の安全のために ・食生活の安全と衛生 ・食品の選択と保存 4 食生活をデザインする 日常食の実習 調理の基本 和風・洋風・中国風献立 これからの生き方と家族 1 青年期を生きる 2 家族・家庭と社会とのかわり ・家族に関する法律 次世代をはぐくむ 1 子どもの発達	○食品の選択方法や加工食品、食品添加物、食中毒について理解し、各自の食生活と結び付けて考える。 ○食品の安全について学び、食生活の改善点を探る。 ○栄養のバランスに配慮した日常食の献立作成をする。 ○調理実習を通して基本的な技術を身につける。 ○現代の家族の特徴について、家族形態の変化や人々の意識変化などから理解する。 ○生活に関わる法律を知り、法律の必要性とその理由を理解する。 ○家族の役割を考える。 ○子どもの発達を身体・運動機能・言葉・知能の観点から理解す	○ホームプロジェクトの発表と評価 ○プリント ○食品添加物、食中毒についてビデオ視聴 ○調理カードの記入と提出 ○調理実習(実習態度・準備・片付け) ○ワークシート

	2 親の役割 3 子育て支援と福祉 充実した生涯へ 1 高齢期を生きる 2 高齢社会を支え合う ともにいきる	る。 ○子育て支援のためのシステム、育児不安や児童虐待の起こる理由を知り、子どもにとって望ましい保育環境を考える。 ○高齢者社会、高齢者の心身の特徴や生活を理解する。 ○高齢者福祉の現状を理解する。	○ビデオ視聴レポート ○ワークシート ○子どもの食事とおやつ実習 ○ワークシート ○高齢者の食事・実習 ○定期考査
3 学期	経済生活を営む 1 私たちの暮らしと経済 2 消費者問題を考える 3 持続可能な社会をめざして 住まう 1 人の一生と住まい 2 住生活の計画と選択	○消費行動における意志決定の過程とその重要性について認識する。 ○現代の消費生活の特徴を理解し、これからの消費生活のありかたを考える。 ○安全で快適な住生活及び環境に配慮した住生活を送るための知識を身に付ける。 ○自身の生活を見つめ直し、地球環境保全に貢献できるライフスタイルを確立するための基礎をつくる。	○ビデオ視聴 ○ワークシート ○ワークシート ○ビデオ視聴 ○定期考査

4. 評価規準と評価方法

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
家庭や地域の生活について関心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身につけている。	家庭や地域の生活について課題を見つけだし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。	家庭や地域の生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。	家庭生活の意義や役割を理解し、家庭や地域の生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身に付けている。

具体的な評価の対象

- ①定期考査
 - ②授業中に使用したプリント（内容・提出状況）
 - ③学習状況（態度・発言内容・実習状況）
 - ④調理実習の状況（準備・態度・実習への取り組み）調理カードの提出
- 以上4点を総合的に評価します。

5. その他（留意すべき点・担当者からの一言）

家族・福祉・衣食住・消費生活などの基礎的、基本的な知識と技術を習得するために実習や実験を多く取り入れて学習を進めます。特に食生活の分野では調理実習を通して「食」の重要性を考え、基本的な調理技術の習得を目指します。定期考査だけではなく、日頃の授業態度や授業プリント、レポートなどの提出物を重視します。