

教科	家庭	科目	家庭基礎	講座	1年	種別	必修
単位数	2	教科書	家庭基礎 自立・共生・創造（東京書籍）				
副教材	家庭科ノート（愛媛県高等学校家庭科教育研究会） 調理実習ノート 基礎編（愛媛県高等学校家庭科教育研究会）						
授業形態	講義、実習						
科目の目標	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。						
身に付けてほしい学力	1 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を身に付ける。 2 生活課題を主体的に解決する力を身に付ける。 3 家庭生活や地域の生活を見つめ、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を身に付ける。						
学習計画	単元			学習のあらまし			
	【1学期】 ・人生と家族・家庭 ・高齢期 ・保育 ・ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動 【2学期】 ・食生活 ・衣生活 【3学期】 ・住生活 ・消費生活			・家族・家庭及び福祉、衣食住、消費にかかわる基礎的・基本的な知識と技術を講義と実習を通して学ぶ。 ・保育実習、福祉実習、調理実習を行う。 ・ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動の実践により、家庭生活と地域の生活を改善充実しようとする積極的な態度を身に付ける。 ・1年間の学習のまとめをする。			
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	・授業に関心を持ち、積極的に参加している。 ・課題や実習持参物に忘れ物がなく、意欲的に取り組もうとしている。	・実習手順を理解し、積極的に取り組むことができる。 ・家庭や地域の生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深める。	・各分野において必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。	・家庭生活の意義と役割を理解している。 ・学習を深め、課題等をきちんと提出している。			
上記の4つの観点に基づき、①定期考査 ②実習 ③提出物 ④授業態度 を総合的に判断して評価する。							
学習のアドバイス	1 授業を大切にし、集中して取り組むこと。提出物は期限を守ること。 2 実習では、安全面に気を付けながら積極的に取り組むこと。 3 プリントは、ノートに貼って学期末に提出するので、日頃からノートの整理をしっかりと行うこと。						
その他	特になし						

教科	家庭	科目	子どもの発達と保育	講座	3年C講座	種別	必修
単位数	2	教科書	子どもの発達と保育 育つ・育てる・育ち合う（教育図書）				
副教材	なし						
授業形態	講義、実習						
科目の目標	子どもの発達の特性や発達過程、保育などに関する知識と技術を習得させ、子どもの発達や子育て支援に寄与する能力と態度を育てる。						
身に付けてほしい学力	1 乳幼児の発達の特徴、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を身に付ける。 2 保育実習を通して子どもの健全な成長に関心を持ち、かかわろうとする意欲やかかわることができる能力を身に付ける。						
学習計画	単元			学習のあらまし			
	【1学期】 第1章 子どもの発達と特性 第2章 子どもの発達過程 <保育技術検定4級> 【2学期】 第3章 子どもの生活 第4章 子どもの保育 【3学期】 第5章 子どもの福祉と子育て支援 ※伯方児童館で年2回実習を行う。			<ul style="list-style-type: none"> 子どもの発達の概念や乳幼児期の子どもの発達の特性について学ぶ。 子どもの心身の発達について学ぶ。 乳幼児の生活の特徴と適切な養護の在り方、遊び、生活習慣の形成や健康管理などについて学ぶ。 子どもの基本的な保育技術を学ぶ。 子どもの福祉や子育て支援について学ぶ。 保育技術検定4級の取得を目指す。 			
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	・子どもの身体的・精神的発達や保育に関して、関心を持ち、それらを意欲的に学ぶ姿勢が見られる。	・子どもの発達や保育に関わる幅広い知識を身に付け、子どもの発達、行動、感情、生活などについての理解を深めることができる。 ・これらに関する自身の考えを、レポートや研究発表などで表現できる。	・子どもの発達や保育に関わる事柄について、実習や観察を通じて知識を深めることができ、子どもを取り巻く問題について推測・考察ができる。	・子どもの発達や保育に関する幅広い知識を習得し、子どもの行動や生活に関する基本的な事項が理解できている。			
上記の4つの観点に基づき、①定期考査 ②実習 ③提出物 ④授業態度 を総合的に判断して評価する。							
学習のアドバイス	1 授業を大切にし、集中して取り組むこと。提出物は期限を守ること。 2 実習では、安全面に気を付けながら積極的に取り組むこと 3 普段から新聞やテレビのニュースをチェックし、子どもを取り巻く環境に関心を持つこと。						
その他	特になし						

教科	家庭	科目	生活と福祉	講座	3年C講座	種別	必修
単位数	2	教科書	生活と福祉（実教出版）				
副教材	なし						
授業形態	講義、実習						
科目の目標	高齢者の健康と生活、介護などに関する知識と技術を習得させ、高齢者の生活の質を高めるとともに、自立生活支援と福祉の充実に寄与する能力と態度を育てる。						
身に付けてほしい学力	1 病気の予防と家庭看護、高齢者の介護などに関する知識と技術を身に付ける。 2 施設実習を通して、コミュニケーション能力や介護技術を身に付ける。						
学習計画	単元			学習のあらまし			
	【1学期】 1章 人の一生と生活・健康 2章 高齢化の現状と高齢者の特徴 【2学期】 3章 高齢者の自立生活支援 4章 高齢者支援の法律と制度 【3学期】 5章 介護・看護の実習と生活支援 ※高齢者福祉施設で年2回実習を行う。			・ライフステージごとの健康問題の特徴から、健康管理の必要性を理解し、その方法を考える。 ・我が国の高齢化の特徴や現状と課題について理解し、社会福祉の在り方について考える。 ・高齢者の心身の特徴を理解し、高齢者の病気の特徴について考える。 ・高齢者福祉の法律と制度について理解する。 ・高齢者福祉関係施設の実習を通して、高齢者の介護に積極的に取り組む態度を養う。 ・高齢者介護や看護の基礎的・基本的な知識を理解し、技術を習得する。			
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	高齢者の健康と生活、介護などに興味を持ち、高齢者と積極的に関わり、適切な生活援助や介護をしようとする意欲と態度を身に付けている。	生活の質を高めるとともに、高齢者の健康管理や自立生活支援について課題を見だし、思考を深め、適切に判断し、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	高齢者の健康と生活、介護など、高齢者の健康管理や自立支援に関する知識を身に付けている。	高齢者の健康と生活、介護など、高齢者の健康管理や自立支援に関する知識を身に付けている。			
上記の4つの観点に基づき、①定期考査 ②実習 ③提出物 ④授業態度 を総合的に判断して評価する。							
学習のアドバイス	1 授業を大切に、集中して取り組むこと。提出物は期限を守ること。 2 実習では、安全面に気を付けながら積極的に取り組むこと。 3 普段から新聞やテレビのニュースをチェックし、高齢者を取り巻く環境に関心を持つこと。						
その他	特になし						

教科	家庭	科目	フードデザイン	講座	2年C講座	種別	必修
単位数	2	教科書	フードデザイン COOKING & ARRANGEMENT (教育図書)				
副教材	平成30年度 調理実習ノート基礎編 (愛媛県高等学校家庭科教育研究会)						
授業形態	講義、調理実習						
科目の目標	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。						
身に付けてほしい学力	1 栄養、食品、献立、調理などに関する知識と技術を身に付ける。 2 食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を身に付ける。 3 食物調理技術検定の4級を取得する。						
学習計画	単元			学習のあらまし			
	【1学期】 1 健康と食生活 ・食事の意義と役割 ・食を取り巻く現状 <食物調理技術検定4級> 【2学期】 2 栄養素・食品の特徴 ・栄養素の働き ・健康に必要な栄養素 【3学期】 ・食品の特徴 ※適宜調理実習を行う			<ul style="list-style-type: none"> ・心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について考える。 ・各栄養素の種類とはたらきを理解し、健康を維持するためにはどのような食生活を送ったらよいか考える。 ・五大栄養素を含む食品について理解する。 ・適切な調理器具、調理方法について理解し、調理に生かすことができるようになる。 ・食育と食育推進活動などについて学ぶ。 ・食物調理技術検定4級の取得を目指す。 			
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付けている。			
上記の4つの観点に基づき、①定期考査 ②実習 ③提出物 ④授業態度 を総合的に判断して評価する。							
学習のアドバイス	1 授業を大切にし、集中して取り組むこと。提出物は期限を守ること。 2 実習では、安全面と衛生面に気を付けながら積極的に取り組むこと。(エプロン、三角巾着用) 3 学習した内容を家庭で実践してみる。						
その他	特になし						

教科	家庭	科目	フードデザイン	講座	3年C講座	種別	必修
単位数	2	教科書	フードデザイン COOKING & ARRANGEMENT (教育図書)				
副教材	調理実習ノート専門編 (愛媛県高等学校家庭科教育研究会)						
授業形態	講義、調理実習						
科目の目標	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。						
身に付けてほしい学力	1 栄養、食品、献立、調理などに関する知識と技術を身に付ける。 2 食生活を総合的にデザインするとともに食育の推進に寄与する能力と態度を身に付ける。 3 食物調理技術検定の3級を取得する。						
学習計画	単元			学習のあらまし			
	【1学期】 2 栄養素・食品の特徴 <ul style="list-style-type: none"> 健康に必要な栄養素 食品加工の目的 食品の選択と取り扱い <食物調理技術検定3級> 【2学期】 3 調理と献立 <ul style="list-style-type: none"> 調理の基本 ライフステージと食事計画 献立作成 【3学期】 3 調理と献立 <ul style="list-style-type: none"> 様式別の献立と調理・食卓方法 食文化を見つめる テーブルコーディネート ※適宜調理実習を行う			<ul style="list-style-type: none"> 身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。 ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解し、食品や調理法を判断することができるようになる。 各様式の献立構成、食卓構成、作法を理解する。 テーブルコーディネートの基本をふまえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身に付ける。 食物調理技術検定3級の取得を目指す。 			
評価の観点・評価方法	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付けている。			
上記の4つの観点に基づき、①定期考査 ②実習 ③提出物 ④授業態度 を総合的に判断して評価する。							
学習のアドバイス	1 授業を大切にし、集中して取り組むこと。提出物は期限を守ること。 2 実習では、安全面と衛生面に気を付けながら積極的に取り組むこと。(エプロン、三角巾着用) 3 学習した内容を家庭で実践してみること。						
その他	特になし						

