

「栄養」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 栄養 | 単位数 | 2単位 |
| 学 科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 3年 |
| 使用教科書 | — | 副教材 | — |

1 「栄養」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養などに関する知識を習得します。全国高等学校家庭科食物調理技術検定3・4級取得のための知識と技術を身につけます。

2 「栄養」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能(技術) | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 定期テスト・小テスト ワークシート | 定期テスト・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 食生活の意義や役割を理解し、家庭や地域の生活を充実するために必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。

思考・判断・表現 食生活について見直し、課題を見つけ、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し、工夫する能力を身につけている。

主体的に学習に取り組む態度 栄養素について関心を持ち、その働きについて理解するとともに、実生活に生かせる実践的な態度を身につけている。

「家庭総合2年」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 家庭総合 | 単位数 | 2単位 |
| 学科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 2年 |
| 使用教科書 | 家庭総合（東京書籍） | 副教材 | — |

1 「家庭総合」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

家庭総合とは人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、環境、衣食住に関する知識と技術を総合的に学習し、科学的な根拠に基づいて、生活の充実向上を図る能力や実践的な態度を身につける科目です。

2 「家庭総合」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能（技術） | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 定期テスト・小テスト ワークシート | 定期テスト・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族、家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身につけるようにする。

思考・判断・表現 家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見出して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

主体的に学習に取り組む態度 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|---------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|----------|---------------|
| 1 学期 | 4 5 6 7 月 | オリエンテーション 家庭科の学び方 | 科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | 第1章 自分らしい人生をつくる 青年期の自立と家族・家庭及び社会 | 生涯発達の視点を理解する。各ライフステージの課題を理解する。 | ○ | ○ | |
| | | | 青年期の課題について理解する | ○ | ○ | ○ |
| | | | 家族・家庭に関する基礎的な法律を知り家庭生活の在り方について考える | ○ | | |
| | | | 家事労働・職業労働について知りワークライフバランスについて考える | | ○ | ○ |
| | | | 高校卒業後、経済的自立と職業について主体的に考える必要性を理解する | ○ | ○ | ○ |
| | | 第5章 経済生活を営む (1) 生活における経済の計画 | 家計管理について理解する | ○ | | |
| | | | 家庭生活についての課題について事例収集、生涯を見通した経済計画 | ○ | ○ | |
| | | | キャッシュレス社会、消費者としての判断について考える | ○ | ○ | ○ |
| | | (2) 消費行動と意思決定 | 消費者問題について考える | ○ | ○ | ○ |
| | | | 消費者基本法を通して権利と責任について理解する | ○ | | |
| | | | (3) 持続可能なライフスタイルと環境 | 環境負荷の少ないライフスタイルについて考え持続可能な生活をめざす。 | ○ | |
| | | 自分の意思決定の重要性について理解する | | ○ | ○ | |
| | | 環境に配慮した消費活動ができる | | | ○ | ○ |
| | | (4) 生涯の生活設計 | 生涯を見通し、生活設計に必要な要素を考える | ○ | | |
| | | | 自己の生活設計に関心をもつ。 | | | ○ |
| | | | 高校卒業後の生活設計をたてる | ○ | ○ | ○ |

| | | | | | | |
|--|--------------------------|-------------------------------|--|---|---|---|
| | | ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動 | ホームプロジェクトについて理解する | ○ | | |
| | | | 生活課題について考える | | ○ | ○ |
| | | | 課題解決のための理解を深める | | ○ | ○ |
| | | | ホームプロジェクトの提出・発表 | ○ | ○ | ○ |
| | | | 〈評価方法〉 ①ワークシートの提出 ②定期考査の成績 ③授業への取り組みの様子 ④実験・実習レポートの提出 | | | |
| 2 学 期 | 9 10 11 12 月 | 第7章 衣生活をつくる 衣生活の科学と文化 | 被服の役割を理解する | ○ | | |
| | | | 被服材料の特徴を理解し、取り扱い表示、サイズの意味を知る。 | ○ | | |
| | | | 被服管理について汚れ落ちの仕組みの理解、選択や保管方法を理解する | ○ | ○ | ○ |
| | | | 簡単な被服を作る | ○ | ○ | ○ |
| | | | これからの衣生活について考える | ○ | ○ | ○ |
| 〈評価方法〉 ①ワークシートの提出 ②授業への取り組みの様子 ④ミニテストの評価 ④実習作品の提出 | | | | | | |
| 3 学 期 | 1 2 3 月 | 第2章 子どもと共に育つ 子供との関わりと保育・福祉 | 出産前後の健康管理、子どもの発達の様子、発達段階を知る。 | ○ | | |
| | | | 人生の初期における親・家族や周囲の人々の関りの大切さを理解する。 | ○ | ○ | |
| | | | 子どもの基本的な生活習慣の形成、遊び、食事、健康管理について知る | ○ | ○ | |
| | | | 子どもを取り巻く環境について考える | ○ | ○ | ○ |
| | | | 児童福祉の理念を理解。これからの保育環境について考える | ○ | ○ | |
| 〈評価方法〉 ①ワークシートの提出 ②授業への取り組みの様子 ④実験・実習レポートの提出 ④実習作品の提出 | | | | | | |

「家庭総合3年」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 家庭総合 | 単位数 | 2単位 |
| 学科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 3年 |
| 使用教科書 | 家庭総合（東京書籍） | 副教材 | — |

1 「家庭総合」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

家庭総合とは人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、環境、衣食住に関する知識と技術を総合的に学習し、科学的な根拠に基づいて、生活の充実向上を図る能力や実践的な態度を身につける科目です。

2 「家庭総合」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能（技術） | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 定期テスト・小テスト ワークシート | 定期テスト・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、家族・家庭の意義、家族・家庭と社会との関わりについて理解を深め、家族、家庭、衣食住、消費や環境などについて、生活を主体的に営むために必要な理解を図るとともに、それらに係る技能を身につけるようにする。

思考・判断・表現 家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見出して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して生活の課題を解決する力を養う。

主体的に学習に取り組む態度 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活を主体的に創造しようとする実践的な態度を養う。

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 配当時間 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|---|-------------------|--|---|--|---|----------|---------------|
| 1学期 | 4 5 6 7月 | オリエンテーション 家庭科の学び方 | 1 | ・科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | 第6章 食生活をつくる ①食生活の課題について考える ②食事と栄養・食品 ③食生活の安全と衛生 ④生涯の健康を見通した食事計画 実習①焼き菓子 実習②親子丼 実習③麻婆豆腐 実習④ジュースー 実習⑤グラタン | 13 | ・自らの食生活を振り返り課題を見つける ・5大栄養素の栄養的特質や調理上について科学的に理解する。 | ○ | ○ | ○ |
| | | | 12 | ・食品の選択や調理の際の安全に関する必要事項を学ぶ。 ・日本人の食事摂取基準や食品別摂取量の目安を知り、自分や家族にあてはめてみる。 | ○ | ○ | ○ |
| | | 1学期の評価方法 | | 〈評価方法〉 ①定期考査の成績 ②授業への取り組みの様子 ③課題の提出状況 ④調理実習の態度 | | | |
| | 2学期 | 9 10月 | 第6章食生活をつくる ⑤調理の基礎 ⑥食生活の文化と知恵 ⑦これからの食生活 | 16 | ・食生活の自立に必要な基本的な調理技術を学び、日常食を作れるようになる。 ・日本や地域の食文化の継承と環境や食糧自給率について知り健康で安全な食生活へつなげる。 | ○ | ○ |
| 第3章 高齢社会を生きる ①高齢期を理解する ②高齢者の心身の特徴 ③高齢者を支える ④これからの高齢社会 | | | 12 | ・高齢者の心身の変化や特徴、個人差が大きいことを理解する。 ・高齢者を支援する方法を具体的に学ぶ。 ・高齢者に関する福祉について学び、課題を考え、解決するための手立てを考える。 | ○ | ○ | ○ |
| 2学期の評価方法 | | | 〈評価方法〉 ①定期考査の成績 ②授業への取り組みの様子 ③課題の提出状況 ④調理実習の態度 | | | | |
| 3学期 | | 1 2月 | 第8章 住生活をつくる ①住生活について考える ②住生活の計画と選択 ③住生活の文化と知恵 ④これからの住生活 | 9 | ・住居の機能、平面図、間取りが理解でき、ライフステージに合った住居を考える。 ・住居の安全性、快適性について理解し、住環境における地域社会とのつながり、持続可能な住生活について考えることができる。 | ○ | ○ |
| | 3学期の評価方法 | | | 〈評価方法〉 ①定期考査の成績 ②授業への取り組みの様子 ③課題の提出状況 | | | |
| | 1年間の反省 | | 1 | 1年を振り返り、自らの課題を考え、自立へ向けて目標を立てる。 | | | |

「子どもの発達と保育」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 子どもの発達と保育 | 単位数 | 2単位 |
| 学 科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 3年 |
| 使用教科書 | — | 副教材 | — |

1 「子どもの発達と保育」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

乳幼児の発達の特徴を理解し、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得します。子どもの健全な成長に関心を持ち、子どもに関わる意欲や能力を身につけます。全国高等学校家庭科保育技術検定造形表現技術3・4級取得のための知識と技術を身につけます。

2 「子どもの発達と保育」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能(技術) | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 定期テスト・小テスト ワークシート | 定期テスト・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 子どもの発達の特徴、生活と保育に関する知識を総合的に身に付けている。保育に関する基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けている。

思考・判断・表現 子どもの発達をふまえ、現状について見直し、課題を見つけ、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。

主体的に学習に取り組む態度 子どもについての関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの発達や子育て支援に寄与していこうとする実践的な態度を身につけている。

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 配当時間 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|----------|--|---|-----------------------|--|---|----------|---------------|
| 1学期 | 4月 | オリエンテーション 子どもの発達と保育の学び方 | 1 | ・科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | (1) 保育の必要性と意義 (2) 保育者の役割 (3) 保育技術検定造形表現技術4級にむけて (4) 保育技術検定造形表現技術3級にむけて | 13 | ・現在の保育をめぐる問題を取り上げ、高校生として保育を学ぶ意義を理解する。 | ○ | ○ | |
| | ・保育者は乳幼児の発達過程を見通し、また、活動の場面やこの乳幼児に応じてさまざまな役割があることを理解する。 | | | ○ | ○ | | |
| | 12 | | ・基本的な折り紙を習得する。 | | | ○ | ○ |
| | | | ・テーマに即した折り紙を用いて描画を行う。 | | | ○ | ○ |
| | 1学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①定期考査（筆記試験、実技試験） ②毎時間の課題 ③身なり、授業態度 | | |
| 2学期 | 9月 | (5) 児童福祉 (6) 児童観の変遷 | 16 | ・児童福祉の理念や法律と制度について、家庭総合で学習した内容を踏まえながら、次代を担う児童の健全育成を目的にしていることを理解する。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・児童観は、学問の進展や時代背景により変化していることを学ぶ。 | ○ | | ○ |
| | 11月 | (7) 調理実習①離乳食 ②幼児食 | 12 | ・月齢により調理形態が異なることを理解する。 | | | ○ |
| | | | | ・オリジナル絵本の制作 | | | ○ |
| | 12月 | (8) 児童文化財や道具の製作 | 12 | ・自分のおやつと幼児のおやつの違いを理解する。 | | | ○ |
| | | | | ・これまでの学習をまとめる。 | | | ○ |
| 2学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①定期考査（筆記試験、実技試験） ②毎時間の課題 ③身なり、授業態度 | | | |
| 3学期 | 1月 | (9) 調理実習 ③おやつ (10) 保育の学習まとめ | 9 | ・自分のおやつと幼児のおやつの違いを理解する。 | | | ○ |
| | | | | ・これまでの学習をまとめる。 | | | ○ |
| | 3学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①定期考査（筆記試験、実技試験） ②毎時間の課題 ③身なり、授業態度 | | |
| 1年間の反省 | | | 1 | 1年を振り返り、自らの課題を考え、自立へ向けて目標を立てる。 | | | |

「食文化」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 食文化 | 単位数 | 2単位 |
| 学 科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 3年 |
| 使用教科書 | — | 副教材 | — |

1 「食文化」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化に関する知識と技術を、調べ学習や調理実習を通して学びます。また、日本の食文化の伝承と創造を育成する能力と態度を育てます。

2 「食文化」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能（技術） | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|----------------------|----------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 定期テスト・小テスト ワークシート | 定期テスト・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 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基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けている。

思考・判断・表現 食生活を総合的に捉え計画・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つけている。

主体的に学習に取り組む態度 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つけるとともに、実践的な態度を身につけようとしている。

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 配当時間 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|--------|-------------------|--|-------------------------------------|---|--|----------|---------------|
| 1学期 | 4 5 6 7月 | オリエンテーション 食文化の学び方 | 1 | ・科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | 1. 世界の食文化 ①世界の料理の特徴と文化 ②食生活の国際化 ③調理実習 | 13 | ・世界の主な食文化圏とその料理の特徴の概要について調べる。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・国際化の進展に伴う料理や食生活の変化などに興味を持つ。 | ○ | ○ | |
| | | | 実習①西洋料理 実習②中華料理 実習③西洋料理 実習④アジア料理 | 12 | ・調べ学習によるレポート、レシピ作成。 | | ○ |
| | | ・調べ学習で得た世界各国の料理を取り扱い、実習を行う。 | | | | ○ | ○ |
| | 1学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①調べ学習による提出物を評価する。②調理実習に関する基礎的・基本的な知識や技術が身に付いているか判定する。③授業や実験・実習への参加態度や感想から、何を学んだかを評価する。 | | |
| 2学期 | 9 10月 | 2. 食生活の変遷と文化 ①日本の食生活の変遷 ②沖縄県の食生活の変遷 | 16 | ・日本の食生活について、特徴・気候・風土・宗教、風俗習慣との関わりを考える。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・沖縄県の食生活の変遷に関心を持つ。 | ○ | | ○ |
| | 11 12月 | 3. 日本の食文化 ①日常食 ②行事食 ③郷土料理 ④料理様式の発展 | 12 | ・日常の食事と地域に伝わる行事や郷土料理を取り上げ、食の持つ文化的・歴史的な側面について考える。 | ○ | | |
| | | | | ・沖縄の郷土料理について理解する。 ・伝統的な料理形式を取り上げ、その特徴や食卓作法について身につける。 | | ○ | ○ |
| | 2学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①必要な知識を理解しているかを小テストや学期ごとの考査で確認する。②授業や実験・実習への参加態度や感想から、何を学んだかを評価する。 | | |
| 3学期 | 1 2月 | 3. 日本の食文化 ⑤離島の食文化 4. 食文化の伝承と創造 | 9 | ・離島の各地域の食文化について触れる。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・食文化の伝承の重要性について知る。 ・新たな食文化を創造しようとする意欲を持つ。 | | ○ | ○ |
| | 3学期の評価方法 | | | | 〈評価方法〉 ①年間を通して学んだこと、調理実習などを全体的に評価する。 | | |
| 1年間の反省 | | | 1 | 1年を振り返り、自らの課題を考え、自立へ向けて目標を立てる。 | | | |

「服飾手芸」シラバス

| | | | |
|-------|---------------------------------------|-----|-----|
| 科目名 | 服飾手芸 | 単位数 | 2単位 |
| 学 科 | 熱帯資源科 園芸科学科 食品科学科 造園科 福祉科 | 学年 | 2年 |
| 使用教科書 | — | 副教材 | — |

1 「服飾手芸」とはこんな科目です（科目の概要と到達目標）

手芸の種類、特徴及び変遷、各種手芸の技法などに関する知識と技術を習得し、手芸品を創造的に製作し、服飾に活用する能力と態度を身につけます。

2 「服飾手芸」の評価

評価は、「知識・技能（技術）」「思考・判断・表現力」「主体的に学習に取り組む態度」（3観点）をA：十分満足できる、B：おおむね満足できる、C：努力を要する、で表します。さらに、3観点を次の割合で点数化し、5段階評価を行います。

| 評価の観点 | 知識・技能(技術) | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|-------|------------|---------------------|--------------------------------|
| 比重 | 1 | 1 | 1 |
| 評価方法 | 実技試験・筆記テスト | 作品提出・小テスト ワークシート | 課題の提出・ワークシート・振り返り・実習態度・授業態度・発表 |

評価の観点

知識・技能 ・基礎縫い、ミシン縫い、編み物、染め物の制作を通して、技術を身に付けることができるか。
・ワークシートや作品を通して、知識の習得や理解度を図ることができるか。

思考・判断・表現 ・基礎縫い、ミシン縫い、編み物、染め物の制作を通して、技術を身に付けることができるか。
・ファッションショーのコーディネートを考えることができるか。

主体的に学習に取り組む態度 ・基礎縫い、ミシン縫い、編み物、染め物について、関心を持ち意欲的に学習することができるか。

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|--|--------------------------|---------------------------------|--|-------|----------|---------------|
| 1 学期 | 4 5 6 7 月 | オリエンテーション | 科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | 1 服飾の変遷 | ・被服がその土地の気候・風土・生活スタイル等の文化と関わりながらどのように変遷したか等を理解させる。 | ○ | | |
| | | 2 被服のデザイン | ・個性の表現の仕方について学習させる。 ・調和や律動感について理解させる。 ・流行の多様性、反復性について理解させる。 | ○ | ○ | |
| | | 3 着装 | ・洋服や和服の基本的な着装を身につける。 ・服装のマナーの違いについて理解し、実践できるようにする。 | | ○ | ○ |
| | | 4 被服製作①「基礎縫い」 | ・なみ縫い、まつり縫い、半返し縫い、ボタン付けなどの縫い方を理解し、技術を身につけさせる。 ・道具や名称、扱い方を理解させる。 | | ○ | ○ |
| | | 4 被服製作②「ミシン縫い」 | ・ミシンの各部の名称を知り、使い方を理解させる。 ・ミシンを使った直線縫い、曲線縫い、角縫い等の返し縫い等の縫い方を理解し、技術を身につけさせる。 | ○ | ○ | ○ |
| | | ○家庭科技術検定4級 | ・基礎的な技術を身に付け、検定取得を目指す。 | ○ | ○ | ○ |
| 〈評価方法〉 ①ワークシートの提出 ②定期考査の成績 ③授業への取り組みの様子 ④実験・実習レポートの提出 | | | | | | |
| 2 学期 | 9 10 11 12 月 | ○被服製作 「ハーフパンツ」 服飾文化の伝承と創造 | ・立体裁断の特徴を理解させる。 ・採寸、裁断、地直しの方法を理解し、技術を身につけさせる。 | ○ | ○ | |
| | | | ・各部分の注意点を理解し、ミシン縫いの技術を身につけさせる。 | | ○ | ○ |
| | | | ・4級の基礎技術を総合的に発展させ、被服製作及び衣生活を経営する能力を検定する。 | ○ | ○ | ○ |
| | | | ・これまでの学習と関連させ、個人又はグループで適切な課題を設定し、服飾文化の伝承と創造への意欲を持たせる。 | ○ | ○ | ○ |

| | | | | | | |
|-------------|--------|---|------------------------------------|---|---|---|
| | | <評価方法> ①作品の提出 ②筆記試験の成績 ③授業への取り組みの様子 ④実験・実習レポートの提出 | | | | |
| 3 学 期 | 1 | ○被服製作 「編み物」 | ・棒針編み、かぎ針編みのあみ方と特徴を理解し、技術を身につけさせる。 | ○ | ○ | ○ |
| | 2 | | ・用途に応じた毛糸の選択、あみ方を理解し、技術を身につけさせる。 | | | |
| | 3 月 | | ・基礎編みを習得し、作品製作を行う。 | | ○ | ○ |
| | | <評価方法> ①作品の提出 ②筆記試験の成績 ③授業への取り組みの様子 ④実験・実習レポートの提出 | | | | |

学習の計画（どのような内容をどの時期に学ぶのか）

| 学期 | 月 | 学習内容 | 配当時間 | 学習のねらい及び評価規準 | 知識・理解 | 思考・判断・表現 | 主体的に学習に取り組む態度 |
|----------|-----------------------------------|---|------|--|---|----------|---------------|
| 1学期 | 4 5 6 7月 | オリエンテーション調理の学び方 | 1 | ・科目の目標と授業内容について理解する。 | | | ○ |
| | | (1) 調理法の特徴 (2) 食品の調理上の性質 (3) 食物調理技術検定4級にむけて | 13 | ・調理法の分類や特徴について学ぶ。 ・調理操作や調理の手順について理解する。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・調理操作による栄養成分の損失や変化について知る | ○ | ○ | |
| | | | | 12 | ・食品それぞれの一般的な性質や特性を知り、調理過程で起こる問題点を理解する。 | | ○ |
| | ・正しい包丁の持ち方、食品の押さえ方、左右の手の動かし方ができる。 | | | | | ○ | ○ |
| 1学期の評価方法 | | | | <評価方法> ①定期考査（筆記試験、実技試験） ②毎時間の課題 ③身なり、授業態度 | | | |
| 2学期 | 9 10 11 12月 | (4) 調理実験①食味の種類 ②味覚の変動 ③調味 | 16 | ・味の種類、味覚について学ぶ。 ・調味の種類について学ぶ。 | ○ | ○ | |
| | | | | ・米の吸水時間、速度について学ぶ。 ・小麦粉の種類により、グルテンの量が違うことを知る。 ・肉のエキスを失わずにかたくならない焼き方を考察し、知る。 | | ○ | ○ |
| | | (6) 食物調理技術検3級にむけて | 12 | ・いろいろな方法で処理された野菜の色の状態を比較し、各野菜の処理方法を学ぶ。 | ○ | | ○ |
| | | | | ・寒天、ゼラチンの性質の違い、凝固濃度による固さの変化を知る。 | | ○ | ○ |
| | 2学期の評価方法 | | | | <評価方法> ①必要な知識を理解しているかを学期ごとの考査で確認する。②授業や実験・実習への参加態度や感想から、何を学んだかを評価する。 | | |
| 3学期 | 1 2 3月 | (7) 調理実習①日常食 ②行事食 ③郷土料理 ④菓子 | 15 | ・すまし汁、さばの味噌煮・ひじきと大豆の煮物、青菜のお浸し ・ハンバーグステーキ ・ロールキャベツ、ミネストローネ ・イナムドゥチ、クファージュシー、ウサチ | ○ | | ○ |
| | | | | ・ポーポー、沖縄風天ぷら ・デコレーションケーキ ・スイートポテト ・スノーボール | ○ | | ○ |
| | 3学期の評価方法 | | | | <評価方法> ①年間を通して学んだこと、調理実習などを全体的に評価する。 | | |
| 1年間の反省 | | | 1 | 1年を振り返り、自らの課題を考え、自立へ向けて目標を立てる。 | | | |