

令和5年度 シラバス

教科名 家庭

愛媛県立宇和高等学校

家庭総合

愛媛県立宇和高等学校

教科	家庭	単位数	2		対象	生物工学科 1年		
使用教科書	未来へつなぐ 家庭総合 365 (教育図書出版株式会社)	副教材等	未来へつなぐ家庭総合 365 マスターノート			履修	必修・選択	
授業の概要			到達目標			履修の条件・進路		
人の一生を見据えた家族や地域社会との関わり、衣生活や経済生活のあり方、環境、高齢者の分野について学び、将来の自立やよりよい生活のために必要な知識や技術を身に付けます。また、基本的な縫製実習を通して基礎的な技術を習得します。			1. 人の一生を生涯発達の視点でとらえ、家族・家庭の意義、家族、高齢者、それらと社会との関わりについて理解します。 2. 生活課題を解決するために必要な知識と技術を習得し、家庭生活の充実向上をはかる力と実践的な態度を身に付けます。			・条件はありません。		
学 習 の 年 間 学 期 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容				メモ	
	学 期	A編 第1章 生涯の生活設計1	高校における家庭科学習について 1 あなたの将来、どうする？	科目説明、ホームプロジェクト、学校家庭クラブ ①人は一生発達する ②これからの人生に何が起こるか ③人生の課題を解決しよう				
		第2章 青年期の自立と家族・家庭	1 自立への一歩を踏み出そう 2 家族・家庭って何？ 3 将来の自分と家庭を想像する	①あなた自身を知ろう ③5つの自立 ①家族を築くこと ①現在の家族を取り巻く状況 ②男女共同参画社会 ③これからの家族と社会 ④人生や家庭生活で困ったときは				
		第4章 高齢期の生活と福祉	1 高齢期ってどういう時期 2 高齢者とふれ合ってみよう 3 高齢化する日本を生きる	①高齢者とは ②高齢期の心身の変化 ③高齢期の健康 ④高齢期の生活 ①高齢者との交流 ①高齢化の現状 ②超高齢社会の課題 ③安心できる暮らしを支える				
		第5章 共生社会と福祉	1 共生って何だろう？ 2 ノーマライゼーションとは	①共生社会って何だろう ②リスクに備えよう ①ノーマライゼーションの考え方				
		B編 第2章 衣生活と健康	1 衣服の役割って何だろう 2 衣服はどうやってつくられる？ 3 自分で衣服をつくってみよう 4 衣服の計画・管理を知ろう 5 今後の衣生活を考えよう	①衣服と私たち ②衣服の機能 ③人の一生と衣服 ④衣服の安全上の問題 ⑤日本の伝統的な衣服 ⑥世界の文化と衣装 ①衣服の材料 ②衣服のつくり ①衣服づくりの手順 ②実習「エプロン・巾着袋」 (ミシンの扱い方、裁断、縫製、仕上げ、評価) ①衣服を選ぶ ②衣服の手入れ ③衣服の保管 ①環境にやさしい衣生活 ②人にやさしい衣服 ③衣生活を支える世界 ④衣生活の未来				
	三 学 期	C編 第1章 生活における経済の計画	1 将来に向けて家計を考えよう 2 将来の経済計画を立ててみよう	①家計と社会のかかわり ①家計と経済計画 ②家計と税金・社会保障費				
		第2章 消費生活と意思決定	1 何をどうやって買う？ 2 かしこい消費者になろう	①私たちの消費生活 ②契約の重要性 ③消費者信用のしくみ ①消費者問題の現状と課題 ②消費者問題にあったら ③消費者の権利と責任				
		第3章 持続可能なライフスタイルと環境	1 未来の地球環境は大丈夫？ 2 私たちにできることは何だろう？	①暮らしと環境問題 ②社会の取り組み ①持続可能な消費 ②行動し、発信しよう				
	学習方法	【授業】自らの生活を振り返りながら臨みましょう。板書やマスターノートの記入を必ずしましょう。実習では忘れ物をしないよう気を付け意欲的に取り組みましょう。 【復習】単元によっては該当範囲の教科書を読み返し、内容を理解しておきましょう。また、学習したことを家庭で実践しましょう。 【予習】家庭生活の様々な問題に興味・関心を持ちましょう。						
	評 価 の 観 点	知識・技能		思考・判断・表現			主体的に学習に取り組む態度	
		生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。		生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、課題解決のため思考を深めて工夫したり創造したりし、自分の考えをまとめ、判断できる。また、課題解決の学習から導き出した考えを的確に表現することができる。			様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。	
評 価 方 法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末		
			(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均		
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)								

家庭総合

愛媛県立宇和高等学校

教科	家庭	単位数	2	対象	生物工学科 2年	
使用教科書	未来へつなぐ 家庭総合 365 (教育図書出版株式会社)	副教材等	未来へつなぐ家庭総合 365 マスターノート		履修	必修・選択
授業の概要			到達目標		履修の条件・進路	
<p>一生を見据えた食生活のあり方、住生活の分野について学び、将来の自立やよりよい生活のために必要な知識や技術を身に付けます。また、保育分野の学習を通して、生命の尊さ、子育ての意義について考え、子どもの心身の発達や生活についての知識を身に付けます。</p>			<p>1. 人の一生を生涯発達の視点でとらえ、家族・家庭の意義、家族、高齢者、それらと社会との関わりについて理解します。</p> <p>2. 生活課題を解決するために必要な知識と技術を習得し、家庭生活の充実向上をはかる力と実践的な態度を身に付けます。</p>		<p>・条件はありません。</p>	
学 習 の 年 間 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容			メモ
	一 学 期	B編 第1章 食生活と健康	1なぜごはんを食べるの？ 2私たちは何を食べているの？ 3安全に食べよう 4健康に食べよう 5おいしく食べよう	①毎日の食事を考えてみよう ③ライフステージに合った食生活 ①食品にはどんな栄養素が含まれる？ ②栄養素を分類しよう ③栄養素と食品を見てみよう ①食品を選んでみよう ②食中毒と安全 ①何をどれだけ食べる？ ・献立を立ててみよう ・調理を始める前に ・調理実習 ①「おいしさ」って何だ？ ・マナーを知る		
		B編 第3章 住生活と住環境	6 これからも食事を楽しむために 1 どのような家に住みたい？ 2 安全に住もう 3 快適に住もう 4 住まいの課題と未来の暮らし	①私たちの食生活と環境 ②食文化を継承しよう ③未来の食生活 ①住まいって何だ？ ①安全・安心に暮らそう ・地震などの災害に備えよう ①つながって暮らそう！ ③快適に暮らそう ・平面図を読む ①持続可能な住まいへ ②これからどう暮らしていこう		
		A編 第3章 子どもの生活と保育	1 子どもはどう生まれ育つ？ 2 子どもとどうかかわろう？ 3 これからの子育てとは？	①子どもの成長の特徴 ・胎児から乳幼児の身体的特徴を見てみよう ①親の役割 ③生活習慣と子どもの生活 ・保育実習 ①現在の日本の子育て事情 ②子育てを支えるしくみ ③子どもの権利と福祉		
学習方法	<p>【授業】自らの生活を振り返りながら臨みましょう。板書やマスターノートの記入を必ずしましょう。実習では忘れ物をしないよう気を付け意欲的に取り組みましょう。</p> <p>【復習】単元によっては該当範囲の教科書を読み返し、内容を理解しておきましょう。また、学習したことを家庭で実践しましょう。</p> <p>【予習】家庭生活の様々な問題に興味・関心を持ちましょう。</p>					
評 価 の 観 点	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度	
	生活を主体的に営むために必要な食生活、住生活と住環境、子どもの生活と保育などに関する基礎的な内容について理解している。調理に関する基本的な技術を習得し、住居の適切な維持・管理のしかた、保育に関する適切な技能を身に付けている。		生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、課題解決のため思考を深めて工夫したり創造したりし、自分の考えをまとめ、判断できる。また、課題解決の学習から導き出した考えを的確に表現することができる。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。	
評 価 方 法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末
			(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)						

家庭基礎

愛媛県立宇和高等学校

教 科	家 庭	単位数	2		対 象	普通科1年	
使用教科書	未来へつなぐ 家庭基礎 365 (教育図書株式会社)	副教材等	未来へつなぐ家庭基礎 365 マスターノート・調理実習ノート		履修	必履修・選択	
授業の概要		到達目標			履修の条件・進路		
一生を見据えた家族や地域社会との関わり、衣食住のあり方、高齢者の分野について、将来の自立やよりよい生活のために必要な知識や技術を学びます。また、調理実習を通して基礎的な調理技術を習得します。		1. 人の一生を生涯発達の視点でとらえ、家族・家庭の意義、家族、子ども、高齢者、そして社会との関わりについて理解します。 2. 生活課題を解決するために必要な知識と技術を習得し、家庭生活の充実向上をはかる力と実践的な態度を身に付けます。			・条件はありません。		
学 習 内 容	月	単 元 名	学 習 内 容			メモ	
	一 学 期	A 編 1章 生涯の生活設計 1	高校家庭科の履修について ①あなたの将来、どうする？	科目説明、学校家庭クラブ、ホームプロジェクト 1人は一生発達する 2これからの人生に何が起るか 3人生の課題を解決しよう			
		2章 青年期の自立と家族・家庭	①自立への一歩を踏み出そう ②家族・家庭って何？ ③将来の自分と家庭を想像する	1あなた自身を知ろう 25つの自立 1家族を築くこと 1現在の過程を取り巻く状況 2男女共同参画社会 3これからの家族と社会			
		4章 高齢期の生活と福祉	①高齢期ってどういう時期？ ②高齢化する日本を生きる	1高齢者とは 2高齢期の心身の変化 3高齢期の健康 4高齢期の生活 1高齢化の現状 2超高齢社会の課題 3安心できる暮らしを支える			
		5章 共生社会と福祉	①共生って何だろう ②ノーマライゼーションとは	1共生社会って何だろう 2リスクに備えよう 1ノーマライゼーションの考え方 【ホームプロジェクト】			
		B 編 1章 食生活と健康	①なぜごはんを食べるの？ ②私たちは何を食べているの？ ③安全に食べよう ④健康に食べよう ⑤おいしく食べよう ⑥これからも食事を楽しむために	1毎日の食事を考えてみよう 2ライフステージに合った食生活 1食品にはどんな栄養素が含まれる？ 2栄養素を分類しよう 3栄養素と食品を見てみよう 【調理実習①】 1食品を選んでみよう 2食中毒と安全 【調理実習②】 1何をどれだけ食べる？ 1「おいしさ」って何だ？ 【調理実習③】 1私たちの食生活と環境 2食文化を継承しよう 3未来の食生活			
	二 学 期	3章住生活と住環境	①どのような家に住みたい？ ②安全に住もう ③快適に住もう ④住まいの課題と未来の暮らし	1住まいって何だ？ 1安心・安全に暮らそう 1つながって暮らそう！ 2快適に暮らそう 1持続可能な住まいへ 2これからどう暮らしていこう			
		C 編 1章 生活における経済の計画	①将来に向けて家計を考えよう	1家計と社会のかかわり 2将来の経済計画を考えよう			
		2章 消費生活と意思決定	①何をどうやって買う？ ②かしこい消費者になろう	1私たちの消費生活 2契約の重要性 3消費者信用のしくみ 1消費者問題の現状と課題 2消費者問題にあったら 3消費者の権利と責任			
	三 学 期	3章 持続可能なライフスタイルと環境	①未来の地球環境は大丈夫？ ②私たちにできることは何だろう？	1暮らしと環境問題 2社会の取り組み 1持続可能な消費 2行動し、発信しよう			
学習方法	【授業】自らの生活を振り返りながら臨みましょう。板書やノートの記入を必ずしましょう。実習では忘れ物をしないよう気を付け意欲的に取り組みましょう。 【復習】単元によっては該当範囲の教科書を読み返し、内容を理解しておきましょう。また、学習したことを家庭で実践しましょう。 【予習】特に必要ありませんが、家庭生活の様々な問題に興味・関心を持ちましょう。						
評 価 の 観 点	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度		
	生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などの基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。		生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、課題解決のため思考を深めて工夫したり創造したりし、自分の考えをまとめ、判断できる。また、課題解決の学習から導き出した考えを的確に表現することができる。		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。		
評 価 方 法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末	
			(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均	
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)							

生活探究

愛媛県立宇和高等学校

教科	家庭	単位数	1		対象	普通科 2年	
使用教科書	LIFE おとなガイド (教育図書)		副教材等		履修	必履修・選択	
授業の概要		到達目標			履修の条件・進路		
「家庭基礎」で学んだ基礎知識を活かしてさらに深く学びます。実践的な内容は、将来の自立に向けた知識や技術を習得できます。		「家庭基礎」の内容をより深く理解するとともに、次世代を担う存在として必要な知識や技術を身につけ、実践的な態度を養います。			・条件はありません。		
学 習 の 年 間 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容			メモ	
	一 学 期	第1章 消費生活	1 契約 2 家計の管理 3 消費者市民社会 4 環境	①悪徳商法、②若者の消費者トラブル ①収入と支出 ②キャッシュレス決済 ①消費行動 ②エシカル消費 ・持続可能な社会を目指して			
		第9章 生活設計	人生すごろく	①青年期・家族 ②保育 ③高齢期 ④共生社会 【課題研究・ホームプロジェクト】 【期末考査】			
	二 学 期	第10章 食生活	1 食と健康 2 食と環境 3 これからの食生活	①食の変遷 ②未来の食生活 ③食料自給率 ①地産地消 ②食品ロス ①食品成分表 ②データの活用			
第7章 衣生活		衣服を楽しもう	①サステナブルファッション ②衣服の補修 【期末考査】				
三 学 期	第8章 住生活 アクティブな学び	さまざまな住まい方 課題探求	住まいを通じて社会とつながる 小論文を書こう 【期末考査】				
学習方法	<p>【授業】 将来の生活設計を考えながら、授業に臨みましょう。</p> <p>【復習】 自らの生活を振り返り、改善できることを考えてみましょう。</p> <p>【予習】 将来の生活設計や目標を明確にしていきましょう。</p>						
評価の観点	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度		
	「生活基礎」で学んだ生活を主体的に営むために必要な知識に加えて、資料やデータの情報を客観的に読み解くことができる。		資料や調査の読み取りに加え、対立する意見やアンケート、グラフの分析ができる。自分の考えをまとめて小論文を書くことができる。		様々な人々と協同し、よりよい社会の構築に向けて、課題解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして地域社会に参画しようとしている。		
評価方法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末	
			(評価方法) 到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均	
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)							

フードデザイン

愛媛県立宇和高等学校

教科	家庭	単位数	2		対象	普通科・2年I型		
使用教科書	フードデザイン新訂番 (実教出版)	副教材等	調理実習ノート(基礎編・専門編)			履修	筆履修・ <input type="checkbox"/> 選択	
授業の概要			到達目標			履修の条件・進路		
食べることは健康的で安全な生活を営む基本であることを理解し、食生活の現状を把握し、問題の解決に必要な知識や技術を学びます。食品の栄養的特徴や調理性などを調理実習や実験を通して学習します。			・栄養素の種類とはたらきについて理解し、それらの消化・吸収過程を把握します。 ・栄養バランスのよい食事計画を作成し、食材を調理するための知識と技術を身に付けます。 ・安全や環境に配慮した食生活を営むことができますようになります。			・条件はありません。		
学 習 の 年 間 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容				メモ	
	一	第1章 食生活と健康	1 食事の意義と役割 2 食をとりまく現状	①からだをつくる食事 ②食生活を豊かにする食事 ①栄養摂取の変化と現状 ②生活習慣病と欠食 ③ライフスタイルの変化 ④食料自給率と食品ロス ⑤食品の安全と環境の変化				
	学	第2章 栄養素のはたらきと食事計画	1 栄養素のはたらき 2 ライフステージと栄養 4 食事摂取基準と食事計画	①食物の摂取と栄養 ②炭水化物 ③脂質 ④たんぱく質 ⑤ミネラル ⑥ビタミン ⑦その他の食品成分 ⑧エネルギー ①乳幼児期の栄養 ②青少年期の栄養 ③成人期の栄養 ④高齢期の栄養 ①日本人の食事摂取基準 ②食事計画 【調理実習①～⑤】				
	二	第3章 食品の特徴・表示・安全	1 食品の特徴と性質 2 食品の生産と流通	①穀類 ②いも類 ③砂糖 ④豆類 ⑤種実類 ⑥野菜類 ⑦くだもの類 ⑧きのこ類 ⑨海藻類 ⑩魚介類 ⑪肉類 ⑫卵類 ⑬牛乳・乳製品 ⑭油脂類 ⑮かんてん・ゼラチン ⑯嗜好食品 ⑰調味料・香辛料 ⑱加工食品と加工方法 ⑲特別用途食品と保健機能食品 ①第一次産業の現状 ②食品の生産 ③食品の流通 【調理実習⑥～⑩】				
	三		3 食品の選択と表示 4 食品の衛生と安全	①多様化の背景と現状 ②食品の選択 ③食品の表示 ①食中毒 ②台所の衛生 ③食品添加物 【調理実習⑩～⑮】				
	学 習 方 法	【授業】自らの生活を振り返りながら臨みましょう。板書や調理実習ノートの記入を必ずしましょう。実習では忘れ物をしないよう気を付け意欲的に取り組みましょう。 【復習】単元によっては該当範囲の教科書を読み返し、内容を理解しておきましょう。また、学習したことを家庭で実践しましょう。 【予習】食生活における様々な問題に興味・関心をもちましょう。						
評 価 の 観 点	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度			
	食事の意義と役割について理解するとともに豊かな食事を構成する要素として養・食品・調理などに関する知識を習得している。 食品の正しい扱い方や調理に関する技術を習得している。		自分自身の食生活や、食環境が大きく変化している現状に課題を見つけ、思考を深めている。また、考えをまとめて判断ができそれを表現することができる。		食の役割に関心を持ち、作ることから食べるところまでを総合的にとらえて、計画する意欲と実践的な態度を身に付けようとしている。			
評 価 方 法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末		
			(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均		
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)								

保育基礎

愛媛県立宇和高等学校

教 科	家 庭	単位数	2		対 象	普通科 2年I型	
使用教科書	保育基礎 (実教出版)		副教材等		履修	必修修・ <input type="checkbox"/> 選択	
授業の概要		到達目標			履修の条件・進路		
保育の必要性について学習する中で、子どもへの関心を深め、実践的・体験的な学習を通して、適切に子どもとかわることができるようにしていきます。		<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児の発達の特徴や乳幼児の生活や保育に関心を持つことができる。 ・実践的・体験的な学習を通して、保育の必要性と意義を理解する。 			<ul style="list-style-type: none"> ・条件はありません。 ・保育を専攻する人は履修したほうが望ましい。 		
学 習 の 年 間 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容				メモ
	一 学 期	1章 子どもの保育	1 保育の意義 2 保育の環境 3 保育の方法	①保育とは何か ②育ての心 ①子どもが育つ環境 ②家庭での養育 ③さまざまな保育の場 ④保育ニーズの高まりと課題 ⑤集団保育の重要性 ①保育の方法の基本		【保育実習①】 【期末考査】	
	二 学 期	2章 子どもの発達	1 子どもの発達の特性 2 乳幼児の発育と発達	①発達とは何か ②乳幼児期の大切さ ③発達の共通性 ④発達の個人差 ⑤発達と環境 ①乳幼児期の発育 ②乳幼児期の生理的特徴 ③乳幼児期の発達の特性		【保育技術検定4級】 【保育実習②】 【期末考査】	
	三 学 期	3章 子どもの生活	1 子どもの健康と生活 2 子どもの食事	①子どもの養護 ②生活習慣の習得 ①栄養と食生活 ②乳児の食事 ③離乳 ④幼児の食事		【離乳食をつくろう】 【期末考査】	
学習方法	【授業】子どもに興味関心を持ちましょう。 【復習】積極的に子どもとかわりましょう。 【予習】特に必要ありません。						
評 価 の 観 点	知識・技能		思考・判断・表現		主体的に学習に取り組む態度		
	保育に関する基礎的・基本的技術を総合的に身につけている。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つけている。		子どもの発達や保育に関わる現状について理解を深めた上で課題を見つけ、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。		子どもの発達や保育への関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの健やかな発達や保育に寄与しようとする実践的な態度を身につけている。		
評 価 方 法	※上記の3つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1 学期	2 学期	3 学期	年度末	
			(評価方法) 定期考査、ノート、技術検定、レポートなどを参考に、上記の3つの観点から総合的に評価する。			1・2・3 学期の平均	
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)							

ファッションデザイン

愛媛県立宇和高等学校

教 科	家 庭	単位数	2		対 象	生物工学科 3年
使用教科書	ファッションデザイン (実教出版)	副教材等	なし		履修	必修修・ 選択
授業の概要		到達目標			履修の条件・進路	
ファッションデザインの基礎について学習する。デザイン画作成や被服製作等、実習を通して学習する。		<ul style="list-style-type: none"> ・ファッションデザインの基礎、発想と表現法などに関する知識と技術を習得させる。 ・ファッションを楽しみ、創造的にデザインする態度を育てる。 			・特にありません。	
学 習 の 年 間 計 画	月	単 元 名	学 習 内 容			自己評価
	一 学 期	第1章 ファッションデザインの意味 第2章 ファッションデザインの基礎	被服製作をしよう	<ul style="list-style-type: none"> ・被服製作を行うことで、デザインや被服構成について理解を深める 【巾着袋の製作】 ① 基礎縫い ② アレンジ 【アウターパンツの製作】 ① 裁断 ② 縫いしろのしまつ ③ 縫製 		
	二 学 期	第3章 ファッションデザインの発想と表現 第4章 ファッションデザインの目的と発想	手作り小物をデザインしよう 3節 ファッションデザインの条件	<ul style="list-style-type: none"> ④ 仕上げ 手作り小物の製作 1 発想の力 2 発想とイメージ 1 身体的な快適性 2 自己表現と満足感 3 社会への協調と連帯感 4 衣服の管理と耐久性 <p>*防寒用小物の製作【冬季休業中の課題】</p>		
	三 学 期	第5章 ファッション産業	1節ファッション産業の仕組み	<ul style="list-style-type: none"> 1 ファッション産業とは 2 ファッション産業の変遷 3 ファッション産業の構造 		
学習方法	<p>【授業】特に実習における準備をきちんと行い、意欲的に取り組みましょう。</p> <p>【復習】特に必要ありませんが、準備物の確認をしましょう。</p> <p>【予習】授業の準備を整えるようにしましょう。</p>					
評 価 の 観 点	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能		知識・理解	
	ファッションに関して関心を持ち、創造的、意欲的に取り組む態度を身に付けている。 (約10%程度)	ファッションを総合的にデザインすることを目指し、学習した知識や技術を活用する力が身に付いている。 (約20%程度)	創意工夫して製作に取り組み、最後まで意欲的に作品製作ができている。 (約40～50%程度)		ファッションをデザインすることの基礎的な技術・知識を身に付け、生活の向上に役立てることができる。 (約20～30%程度)	
評 価 方 法	※上記の4つの観点を基に、各学期ごとに評価する。	1 学期	2 学期	3 学期	年度末	
		(評価方法) 到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の4つの観点から総合的に評価するが、実習中心の授業の場合は、実習への取組や作品の出来映え等を重視する。 (考查点は、評価全体の3～4割程度)				1・2・3学期の平均
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)						

子どもの発達と保育

愛媛県立宇和高等学校

教科	家庭	単位数	2		対象	普通科 3年I型	
使用教科書	子どもの発達と保育 (実教出版)		副教材等	なし		履修	必修修・ 選択
授業の概要			到達目標		履修の条件・進路		
保育の必要性について学習する中で、子どもへの関心を深め、実践的・体験的な学習を通して、適切に子どもとかわることができるようにしていきます。			<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児の発達の特徴や乳幼児の生活や保育に関心を持つことができる。 ・実践的・体験的な学習を通して、保育の必要性和意義を理解する。 		<ul style="list-style-type: none"> ・条件はありません。 ・保育を専攻する人は履修したほうが望ましい。 		
学習の年間計画	月	単元名	学習内容			メモ	
	一学期	3章 子どもの生活	1節 生活と養護 2節 子どもの遊び 3節 生活習慣の形成 4節 健康管理と事故防止	①生活と健康 ②栄養と食事 【離乳食・幼児食作り】 ③食習慣の形成 ④衣生活と育児用品 ①生活と遊び ②遊びの援助 【おもちゃ作り】 【保育園実習①】 ①生活習慣の意義 ②基本的生活習慣 ③社会的生活習慣 ①日常の健康管理 ②病気の看病と予防 ③事故の防止と応急処置 【保育園実習②】			
	二学期	4章 子どもの保育 5章 子どもの福祉	1節 保育の意義と重要性 2節 家庭保育と集団保育 3節 保育の方法 1節 子どもの福祉 2節 子育て支援	①保育とは ②人間形成と保育 ①家庭保育 ②集団保育 ①保育者の役割とは ②指導のポイント ①児童福祉の理念 ②児童福祉に関する法律 【保育技術検定3級】 ③児童福祉のための機関・施設 【保育園実習③】 ①社会的支援の必要性 ②児童虐待とその予防 ③これからの子育て支援			
	三学期	5章 子どもの福祉	2節 子育て支援	④子育て支援の課題			
学習方法	【授業】 子どもに興味関心を持ちましょう。 【復習】 積極的に子どもとかわりましょう。 【予習】 特に必要ありません。						
評価の観点	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解			
	・乳幼児の発達の特徴や乳幼児の生活と保育に関心をもち、積極的に子どもとかわろうとしている。(約10%程度)	・人とのかわりや社会のルールなどの社会的生活習慣について具体的な事例を通して思考を深めている。(約20%程度)	・保育体験学習を通して、基礎的な技術を身に付け、乳幼児の発育発達に応じた適切な世話ができる。(約30~40%程度)	・乳幼児の発達の特徴や乳幼児の生活と保育に関する知識を身に付け、保育の必要性和意義を理解している。(約30~40%程度)			
評価方法	1学期		2学期	3学期	年度末		
	※上記の4つの観点を基に、学期ごとに評価する。		(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の4つの観点から総合的に評価する。 (考査点は、評価全体の5~6割程度)			1・2・3学期の平均	
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)							

フードデザイン

愛媛県立宇和高等学校

教 科	家 庭	単位数	2		対 象	普通科3年I型
使用教科書	フードデザイン (実教)	副教材等	調理実習ノート (専門編)		履修	必修修・ <input type="checkbox"/> 選択
授業の概要		到達目標			履修の条件・進路	
食べることは健康的で安全な生活を営む基本であり、食生活の現状を把握し問題の解決に必要な知識、技術を学びます。食品の栄養的特徴や調理性など調理実習や実験を通して学習します。		・食品の栄養的特徴を知り、日常の食生活の栄養バランスを考えることができる。 ・調理の基本的な技術を身に付ける。 ・食品の安全性、環境問題など広い視野で食の自立を目指す。			・条件はありません。	
学習計画	月	単 元 名	学 習 内 容			メ モ
	一 学 期	4章 調理の基本	1 調理とおいしさ	①調理の目的 【調理実習①】 ②食べ物のおいしさ ③調理器具と調理操作 【調理実習②】		
			2 調理操作	①非加熱操作 【調理実習③】 ②加熱操作 【調理実習④】 ③加熱調理器具 【調理実習⑤】		
			3 調味操作			
二 学 期	5章 料理様式とテーブルコーディネート	1 料理様式と献立	①日本料理の様式と献立 【調理実習⑥】 ②西洋料理の様式と献立 【調理実習⑦】 ③中国料理の様式と献立 【調理実習⑧】			
		2 テーブルコーディネート	④テーブルコーディネートとは 【調理実習⑨】 ⑤テーブルコーディネートのポイント ⑥和風・洋風・中国風のテーブルコーディネート ⑦室内のテーブルコーディネート			
三 学 期	6章 フードデザイン実習	1 献立作成	①日常食の献立作成 【食物調理技術検定3級】 ②供心食・行事食 ③テーマ設定と調理実習			
三 学 期	7章 食育	1 食育の意義と推進活動	①食育基本法 【調理実習⑩】 ②家庭や地域における食育推進活動			
学習方法	【授業】 板書を必ずノートにとり、実験・実習では忘れ物をしないよう注意し意欲的に取り組みましょう。 【復習】 実習したことを家庭の中で実践していきましょう。 【予習】 特に必要ありません。					
評価の観点	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、その改善・向上を目指し実践的に取り組む態度を身に付けている。 (約10%程度)	食事を総合的にデザインすることを目指し、学習した知識や技術を活用して創意工夫する力が身に付いている。 (約20%程度)	栄養、食品、献立、調理などに関する基礎的・基本的な技術を身に付け、実践できる。 (約30～40%程度)		栄養、食品、献立、調理などに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、食事の意義や役割を理解している。 (約30～40%程度)	
評価方法	※上記の4つの観点を基に、学期ごとに評価する。		1学期	2学期	3学期	年度末
			(評価方法) 定期考査、課題テスト、小テスト、ノートなどによる到達目標の達成度や提出物、授業態度などを参考に、上記の4つの観点から総合的に評価する。 (考査点は、評価の5～6割程度)			1・2・3学期の平均
到達目標に対する自己評価 (A・B・Cの3段階)						