

教科名	家庭	校種	高等学校
-----	----	----	------

科目の配当				
学年	科目名	必・選	単位	授業展開など、授業の形態
1年				
2年	家庭基礎	必	2	講義、実験、実習によって展開 調理実習は教員1名、助手1名で実施
3年	生活文化	選	2	講義、実験、実習によって展開 実習は教員1名、助手1名で実施

アサンプション国際高等学校

科目名 (教科名)		家庭基礎 ( 家庭 )			
学年	2	単位数	2	必修・選択・展開	必修
目的	1. 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などに関する基礎的な理解を図り、技能を身に付ける。 2. 家庭や地域及び社会における生活の中から課題を設定し、生涯を見通して主体的に解決する力を養う。 3. 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向け、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図る実践的態度を養う。				

学期	授業の項目	内容	
1学期	家族・社会との共生 第1章 生涯を見通す 第2章 人生をつくる 第3章 子どもと共に育つ 第4章 超高齢社会を共に生きる 第5章 共に生き、共に支える	<ul style="list-style-type: none"> <li>18歳で成年を迎えるにあたり、必要な知識を身につける。</li> <li>人生を展望する、目標を持って生きる</li> <li>家族・家庭を見つめる、これからの家庭生活と社会</li> <li>命を育む、子どもの育つ力を知る、子どもと関わる、子どもとの触れ合いから学ぶ、これからの保育環境</li> <li>超高齢・大衆長寿社会の到来、高齢者の心身の特徴、これからの超高齢社会</li> <li>私たちの生活と福祉、社会保障の考え方、共に生きる</li> </ul>	
2学期	第6章 食生活をつくる 第8章 住生活をつくる 第10章 持続可能な生活を営む	<ul style="list-style-type: none"> <li>食生活の課題について考える、食事と栄養・食品、食品の選択と安全、生涯の健康を見通した食事計画、調理の基礎、食生活の文化と知恵、これからの食生活</li> <li>調理実習、実験</li> <li>住生活の変遷と住居の機能、安全で快適な住生活の計画、住生活の文化と知恵、これからの住生活</li> <li>持続可能な社会を目指して、SDGs と家庭科</li> </ul>	
3学期	第7章 衣生活をつくる 第9章 経済生活を営む 生活の創造 第11章 これからの生活を創造する	<ul style="list-style-type: none"> <li>被服の役割を考える、被服を入手する、被服を管理する</li> <li>衣生活の文化と知恵、これからの衣生活</li> <li>情報の収集・比較と意思決定、購入・支払いのルールと方法</li> <li>消費者の権利と責任、生涯の経済生活を見通す</li> <li>生活をデザインする、ライフサイクルゲーム</li> </ul> <p>※生徒の実態などに応じ内容、進捗が変更されることがある。</p>	
評価の観点	【知識・技能】 (30%)	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。	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の知識問題</li> <li>(例) 穴埋め、正誤判断</li> </ul>
	【思考・判断力・表現】 (40%)	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、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して課題を解決する力を身に付けている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>定期試験の思考問題</li> <li>(例) 記述、論述、語句説明</li> <li>レポート、発表</li> <li>話し合い、作品制作、実技</li> </ul>
	【主体的に学習に取り組む態度】 (30%)	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、地域の生活を創造し、実践しようとしている。	<ul style="list-style-type: none"> <li>ワークシート、振り返り</li> <li>授業態度、課題提出</li> </ul>
評価の方法と割合	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 評価方法 : 定期試験(学期1回)と平常点(提出物・実習・実験態度など)で各学期の成績を算出する。</li> <li>● 割合 : 定期試験 60 % 平常点 40 %として学期の成績を算出する。</li> </ul>		
教科書・副教材	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 教科書 : 家庭基礎 (東京書籍)</li> <li>● 問題集 : なし</li> <li>● 副教材 : LIFE おとなガイド (教育図書株式会社)</li> </ul>		

科目名 (教科名)	生活文化 (家庭)				
担当教員	池上 弘枝				
学年	3	単位数	2	必修・選択・展開	選択
目的	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 日常生活のマナーや文化を知り、実践する態度を学ぶ。</li> <li>2. 被服の基本型と文化、着装などに関する知識と技術を学ぶ。</li> <li>3. 服飾文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を学ぶ。</li> <li>4. 食生活の変遷と文化、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を学ぶ。</li> <li>5. 食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を学ぶ。</li> </ol>				

学期	授業の項目	内容
1学期	生活とマナー・文化 服飾文化の伝承と創造	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日常生活のマナーと文化 (茶道の基礎)</li> <li>・被服製作の基礎、着物の構成と名称</li> <li>・ゆかたの製作 (裁断、縫製)、ゆかたの着装</li> </ul>
2学期 (3学期)	食生活の充実と向上 食文化の伝承と創造 手芸品の伝承と創造 生活の課題と実践	<ul style="list-style-type: none"> <li>・生涯の健康を見通した食事計画 食事バランスガイド</li> <li>・対象別の献立と調理 幼児や高齢者の食事</li> <li>・様式別の献立と調理 和食の献立、中国風献立、洋風献立など</li> <li>・世界の料理の特徴と文化、日本の料理の特徴と文化</li> <li>・調理の基礎 集団調理 (安全と衛生) 調理の目的、種類と基本操作</li> <li>・各種手芸に関する知識 手芸の種類、特徴及び変遷、技法 手芸品の製作</li> </ul> <p>※生徒の実態に応じて内容、進捗が変更されることがある。</p>
評価の 観点	【関心・意欲・態度】	生活の技術について関心を持ち、その充実向上を目指して主体的に取り組むとともに、実践的な態度を身につけている。
	【思考・判断・表現】	家庭や地域の生活について課題を見だし、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。
	【技能】	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つけている。
	【知識・理解】	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つけている。
評価の方法と割合	<ul style="list-style-type: none"> <li>●評価方法：定期試験（1学期2回各25分（50点）、2学期1回（100点））と平常点（提出物・実習・実験態度など）で各学期の成績を算出する。</li> <li>●割合：定期試験50%、平常点50%として各学期の成績を算出する。</li> </ul>	
教科書・副教材等	<ul style="list-style-type: none"> <li>●教科書： 家庭基礎（東京書籍）</li> <li>●問題集： なし</li> <li>●副教材： LIFE おとなガイド（教育図書株式会社）</li> </ul>	