

科目名	家庭基礎	単位数	2	学科・学年・学級	森林環境科 1年1組 普通科 1年2組
学習の到達目標	<p>1 青年期を起点として自分の生き方を考えさせ、子どもや高齢者などの異なる世代と関わり共に生きる力を育成する。</p> <p>2 持続可能な社会の構築を目指して健康や環境に配慮しながら自立して生活する能力を育成する。</p> <p>3 男女が協力して家庭や地域の生活を創造する能力と実践的な態度を育成する。</p>	教科書・副教材等	高等学校 家庭基礎 持続可能な未来をつくる (第一学習社) 家庭科ノート 調理実習ノート (愛媛県高等学校家庭科教育研究会編)		
評 価					
観 点	評 価 規 準			方 法	
知識・技能	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・基本的な知識を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>課題やノート、ワークシート</li> <li>実習態度・作品</li> <li>定期考査</li> </ul>	
思考・判断・表現	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活など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付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>課題やノート、ワークシート、感想</li> <li>実習の計画、記録</li> <li>作品</li> <li>定期考査</li> </ul>	
主体的に学習に取り組む態度	人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活など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、実践的な態度を身に付けている			<ul style="list-style-type: none"> <li>授業中の態度や発表等</li> <li>課題やノート、ワークシート</li> <li>作品</li> </ul>	
学 習 計 画					
	学 習 内 容	学 習 の ね ら い			考査
1 学 期	家庭科を学ぶみなさんへ <b>Skill Up家庭科!</b> 1章 これからの生き方と家族 2章 次世代をはぐくむ 3章 充実した生涯へ 4章 ともに生きる	<ul style="list-style-type: none"> <li>持続可能な社会の構築には多くの世代・多様な人たちの参加が必要であることがイメージできるようにする。</li> <li>問題の発見、調査・情報収集、ほかの考えを持つ人との対話、自分の考えの表現方法などが身に付くようにする。</li> <li>人の一生を生涯発達の視点で捉え、各ライフステージの特徴と課題について理解するとともに、家族や家庭生活の在り方、子どもと高齢者の生活と福祉について考え、共に支え合って生活することの重要性について認識する。</li> </ul>			期末
2 学 期	6章 衣生活をつくる 7章 住生活をつくる 8章 経済生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> <li>被服管理に必要な被服材料、被服構成などの基礎的・基本的な知識と技術を習得し、目的に応じて着装を工夫し、健康で快適な衣生活を営むことができるようにする。</li> <li>住居の機能、住居と地域社会のかかわりなどに必要な基礎的・基本的な知識と技術を習得し、安全で環境に配慮した住生活を営むことができるようにする。</li> <li>消費生活の現状と課題や消費者の権利と責任について理解し、適切な意思決定に基づいて行動できるようにするとともに、生涯を見通した生活における経済の管理や計画について考えることができるようにする。</li> </ul>			期末
3 学 期	5章 食生活をつくる Enjoy 家庭科! 章末「ホームプロジェクト」	<ul style="list-style-type: none"> <li>健康で安全な食生活を営むために必要な栄養、食品、調理及び食品衛生などの基礎的・基本的な知識と技術を習得し、生涯を見通した食生活を営むことができるようにする。</li> <li>家庭科で学んだことを自分の生活に照らして考え、課題を見つけ、「ホームプロジェクト」「学校家庭クラブ活動」を通じて、幅広い知識と教養を身に付けるようにする。</li> </ul>			学年末

科目名	生活実践	単位数	2	学科・学年・学級	森林環境科 2年1組 (選択) 普通科 2年2組 (選択)
学習の到達目標	1 衣食住、環境、家庭経済、マナーなどに関する青年期に必要な生活技術や知識を習得する。 2 生涯の生活をより良くするための課題解決学習に取り組み、実践する能力と態度を育てる。 3 技術検定を受験し、技術力の定着を図る。	教科書 ・ 副教材 等			最新生活ハンドブック (第一学習社) 家庭科ノート 調理実習ノート (愛媛県高等学校家庭科教育研究会編)
評 価					
観 点	評 価 規 準			方 法	
知識・技能	家庭生活やマナーに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、理解している。			<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題やノート、ワークシート</li> <li>・実習態度・作品</li> <li>・定期考査</li> </ul>	
思考・判断・表現	家庭生活に関する諸問題の解決を目指して自らの思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>・課題やノート、ワークシート、感想</li> <li>・実習の計画、記録</li> <li>・作品</li> <li>・定期考査</li> </ul>	
主体的に学習に取り組む態度	家庭生活に関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組み、創造的、実践的な態度を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>・授業中の態度や発表等</li> <li>・課題やノート、ワークシート</li> <li>・作品</li> </ul>	
学 習 計 画					
	学 習 内 容	学 習 の ね ら い			考査
1 学 期	1 自分を見つめる (1) 人生の目標と経済計画 (2) 10年後の私 (3) コンテスト出品計画	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ライフサイクルにおける青年期の役割を考え、ライフプランを作成する。また、収入と支出などの家計の管理やカード社会に関する理解を深め、公的年金や保険についても考える。</li> <li>・家庭基礎で学んだ内容を踏まえ、各種家庭科に関するコンテストに応募し、技術の向上・表現力を高める。</li> </ul>			期 末
	2 生活での実践力を身につける (1) 食事編 食物調理技術検定4級	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養・食品・調理に関する知識と技術を習得し、充実した食生活を営むことができるようにする。</li> <li>・技術検定に挑戦し、技術向上を図る。</li> </ul>			
2 学 期	(2) 被服編 被服製作技術検定4級	<ul style="list-style-type: none"> <li>・被服の製作に関する知識と技術を習得し、充実した衣生活を営むことができるようにする。</li> <li>・技術検定に挑戦し、技術向上を図る。</li> </ul>			期 末
	(3) 保育・福祉編	<ul style="list-style-type: none"> <li>・乳幼児や高齢者の心身の特徴を理解し、現状と課題を考える。</li> <li>・交流を通して、実践力を身に付ける。</li> </ul>			
3 学 期	3 住まい方を考える	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家族の形態や暮らし方を想定した住居の平面計画・インテリア計画ができるようにする。</li> </ul>			学 年 末
	4 マナーを身に付ける。	<ul style="list-style-type: none"> <li>・洋食献立におけるテーブルマナーを学ぶ。</li> <li>・茶道の実践を通して、礼儀や文化について考え、もてなしの心を養う。</li> </ul>			
	5 課題研究	<ul style="list-style-type: none"> <li>・家庭や学校における問題や課題を見つけ、グループで学習する。</li> </ul>			

科目名	フードデザイン	単位数	2	学科・学年・学級	森林環境科 3年1組(選択)
学習の到達目標	1 栄養、食品、調理などに関する知識と技術を習得する。 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育てる。 3 食物調理技術検定3級以上を習得する。	教科書・副教材等		フードデザイン Cooking & arrangement (教育図書) 最新生活ハンドブック (第一学習社) 調理実習ノート (愛媛県高等学校家庭科教育研究会編)	
評 価					
観 点	評 価 規 準			方 法	
知識・技能	食生活を総合的にデザインする能力を身に付けている。フードデザインに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、理解している。			<ul style="list-style-type: none"> <li>自己評価</li> <li>教師の観察記録</li> <li>取組状況</li> </ul>	
思考・判断・表現	フードデザインに関する諸問題の解決を目指して自らの思考を深め、知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>課題やノート、ワークシート、感想</li> <li>実習の計画、記録</li> <li>作品</li> <li>定期考査</li> </ul>	
主体的に学習に取り組む態度	フードデザインに関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組み、創造的、実践的な態度を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>献立作成</li> <li>料理の仕上がり</li> <li>実習ノート</li> <li>プリント</li> <li>定期考査</li> </ul>	
学 習 計 画					
	学 習 内 容	学 習 の ね ら い			考査
1 学 期	第1章 食生活と健康  第3章 調理と献立  食物調理技術検定3級	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族・友人等集団での食事を共にすることの意義を再確認する。</li> <li>食材の背景にあるものに気づき、食料の価値を考える。</li> <li>栄養バランス、年齢、性、身体活動レベル、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、用途に適した献立が作成できる。</li> <li>栄養バランスを考えながら、調理できるようにする。</li> <li>技術検定の実施によって、調理に必要な知識と技術を養う。</li> </ul>			期末
2 学 期	第2章 栄養素・食品の特徴  第4章 調理実習	<ul style="list-style-type: none"> <li>各種栄養素の特徴と体内ではたらきについて理解する。</li> <li>多様で多量な輸入食材と日本の食糧事情の現状と将来について考える。</li> <li>食品の特徴や調理性を理解する。</li> <li>食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができる。</li> <li>だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し、調理に生かせる。</li> </ul>			期末
3 学 期	第5章 豊かな食生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風、洋風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。</li> </ul>			実施なし

科目名	子どもの発達と保育	単位数	2	学科・学年・学級	普通科 3年2組 (選択)
学習の到達目標	1 乳幼児の発育・発達、乳幼児の生活、保育、福祉に関する知識と技術を習得する。 2 実習を通して、乳幼児の保育や福祉の充実を図る能力や態度を育てる。	教科書・副教材等		子どもの発達と保育 育つ、育てる、育ち合う (教育図書)	
評 価					
観 点	評 価 規 準			方 法	
知識・技能	基礎的・基本的な技術を身に付け、実習を計画的に行うことができる。 乳幼児の保育に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、理解している。			<ul style="list-style-type: none"> <li>自己評価</li> <li>作品</li> <li>教師の観察記録</li> <li>取組状況</li> </ul>	
思考・判断・表現	乳幼児の保育に関する諸問題の解決を目指して自らの思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>ノートやレポート</li> <li>定期考査</li> </ul>	
主体的に学習に取り組む態度	乳幼児の保育に関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組み、創造的・実践的な態度を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>授業中の発言、発表</li> <li>実習態度</li> <li>作品</li> <li>定期考査</li> </ul>	
学 習 計 画					
	学 習 内 容	学 習 の ね ら い			考査
1 学 期	第1章 子どもの発達の特性 第2章 子どもの発達過程	<ul style="list-style-type: none"> <li>ライフステージにおける乳幼児期の位置付けを確認し、生涯発達のために乳幼児期が大切であることを理解する。</li> <li>日本の児童観の変遷と、社会環境や法制度のしくみについて理解する。</li> <li>乳幼児期の発達と、環境の関係を理解する。</li> <li>愛着関係の形成過程を学び、その重要性を理解する。</li> <li>親や家族、地域社会などの環境が子どもの人格形成に与える影響を考える。</li> <li>保育園への訪問を通して、幼児理解を深める。</li> </ul>			期 末
2 学 期	第3章 子どもの生活 第4章 子どもの保育	<ul style="list-style-type: none"> <li>養護の必要性、目的を理解し、発達段階に応じた適切な養護の方法について考える。</li> <li>子どもにとって遊びは重要であり、自然に触れる喜びや感動が豊かな心を育むことを理解する。</li> <li>子どもの健康を守るための保育者の役割を理解し、健康状態の観察方法を知るとともに、病気の特徴や住まいに潜む危険について理解する。</li> <li>人間形成の基礎を培う乳幼児期の大切さと保育の意義について考える。</li> <li>子どもが育つ環境の問題点を知り、家庭での保育と集団保育のそれぞれの課題について考える。</li> <li>幼稚園への訪問を通して、幼児理解を深める。</li> </ul>			期 末
3 学 期	第5章 子どもの福祉と子育て支援	<ul style="list-style-type: none"> <li>児童福祉法や児童福祉関連施設の概要について理解する。</li> <li>子育て家庭への支援に関する施策を理解し、その意義について考える。</li> </ul>			実 施 な し

科目名	フードデザイン	単位数	2	学科・学年・学級	普通科 3年2組(選択)
学習の到達目標	<p>1 栄養、食品、調理などに関する知識と技術を習得する。</p> <p>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育てる。</p> <p>3 食物調理技術検定2級以上を習得する。</p>	教科書・副教材等		フードデザイン Cooking & arrangement (教育図書) 最新生活ハンドブック (第一学習社) 調理実習ノート (愛媛県高等学校家庭科教育研究会編)	
評 価					
観 点	評 価 規 準			方 法	
知識・技能	食生活を総合的にデザインする能力を身に付けている。 フードデザインに関する基礎的・基本的な知識を身に付け、理解している。			<ul style="list-style-type: none"> <li>自己評価</li> <li>教師の観察記録</li> <li>取組状況</li> </ul>	
思考・判断・表現	フードデザインに関する諸問題の解決を目指して自らの思考を深め、知識と技術を活用して適切に判断し、創意工夫する能力を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>課題やノート、ワークシート、感想</li> <li>実習の計画、記録</li> <li>作品</li> <li>定期考査</li> </ul>	
主体的に学習に取り組む態度	フードデザインに関する諸問題に関心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組み、創造的、実践的な態度を身に付けている。			<ul style="list-style-type: none"> <li>献立作成</li> <li>料理の仕上がり</li> <li>実習ノート</li> <li>プリント</li> <li>定期考査</li> </ul>	
学 習 計 画					
	学 習 内 容	学 習 の ね ら い			考査
1 学 期	<p>第1章 食生活と健康</p> <p>第3章 調理と献立</p> <p>食物調理技術検定3級</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>家族・友人等集団での食事を共にすることの意義を再確認する。</li> <li>食材の背景にあるものに気づき、食料の価値を考える。</li> <li>栄養バランス、年齢、性、身体活動レベル、目的を考慮した食事の献立について、要点が理解でき、用途に適した献立が作成できる。</li> <li>技術検定の実施によって、調理に必要な知識と技術を養う。</li> </ul>			期末
2 学 期	<p>第2章 栄養素・食品の特徴</p> <p>第4章 調理実習</p> <p>食物調理技術検定2級</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスを考えながら、1日分の献立を考え、調理できるようにする。</li> <li>各種栄養素の特徴と体内でのはたらきについて理解する。</li> <li>食品の特徴や調理性を理解する。</li> <li>食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理ができる。</li> <li>だし、味覚効果、料理の触感や温度、素材の持ち味等おいしさに関わる要素を理解し、調理に生かせる。</li> </ul>			期末
3 学 期	第5章 豊かな食生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> <li>和風、洋風等それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について理解する。</li> </ul>			実施なし