

「家庭総合」	単 位 数	2 単 位
	学 科 ・ 学 年 ・ 学 級	海洋科学科 第2学年A～C組

1 学習の到達目標等

学習の到達目標	1 人の一生を家族・福祉、消費生活、衣・食・住、家庭生活と技術革新などに関する知識と技術を体験的に習得する 2 生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践 的態度を身につける
使用教科書・副教材等	家庭総合 パートナーシップでつくる未来 生活学Navi+成分表

2 学習計画及び評価方法

(1) 学習計画等

学 期	学 習 内 容	月	学 習 の ね ら い	備 考 (学習活動の特記事項、他教科総合的な学習の時間・特別活動等との関連など)
1 学 期	1 食生活を考える	4	栄養、食品、調理などについて科学的に理解するとともに、食生活の文化に関心を持ち、必要な技術を習得して充実した食生活を営むことができるようにする 栄養所要量及び食品群別摂取量の目安と家族の日常食を関連させることを理解する	・調理実習を多く取り入れ、体験的な学習をします。
	2 栄養と食品	5	食品の組み合わせと所要量の関係について学び、その大切さを考える 安全に食べるために正しい食物の選択ができるように理解する	
		6	基礎的な調理技術の定着を図り、意欲的に物事に取り組む姿勢を身につける 乳幼児の心身の発達と生活・親の役割と保育及び福祉について理解する	・技術検定食物調理4級
	3 何をどれだけ食べるか	7	子供を産み育てることの意義を考え、子どもの健全な発達のために親や家族及び社会の発達役割が重要であることを認識する各自の家庭生活の充実向上を目指し、ホームプロジェクトを実践する	・調理実習を多く取り入れ、体験的な学習をします。
	4 安全に食べる	8	栄養、食品、調理などについて科学的に理解するとともに、食生活の文化に関心を持ち、必要な技術を習得して充実した食生活を営むことができるようにする 栄養所要量及び食品群別摂取量の目安と家族の日常食を関連させることを理解する	・食品添加物の実践 ・技術検定食物調理4級
	ホームプロジェクト		食品の組み合わせと所要量の関係について学び、その大切さを考える	
【 課 題 ・ 提 出 物 等 】				
1 授業の中で使用するプリント（10枚程度）を提出する 2 調理実習の実習レポート（2回分）を提出する				
【第1学期の評価方法】				
1 期末考査、授業中に使ったプリント、調理実習のレポート、発表の仕方や内容、学習への参加の態度などで評価する 2 学期全体の評価は、期末考査の成績70%、プリント、レポートの提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度10%の配分で行う				
2 学 期	ホームプロジェクト	9	ホームプロジェクトの発表を行う 家族の食事計画を立て、献立作成能力を身につける	・クラス発表 ・技術検定実施
	5 献立と調理	10	主体的に問題解決を行う能力を身につける 主な食品の特質や調理法などを理解する	
	6 これからの食生活を考える	11	和・洋・中それぞれの調理法の要点と調理の技術を身につける 各様式の配膳で食事のマナーを身につける	
		12	世界の食糧、食文化の伝承について理解する	
【 課 題 ・ 提 出 物 等 】				
1 授業の中で使用するプリント（10枚程度）を提出する 2 調理実習のレポート(3回分)を提出する				
【第2学期の評価方法】				
1 学期全体の評価は、期末考査の成績70%、ホームプロジェクトの宿題、授業中のプリント、レポートの提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度10%の配分で行う				

3 学 期	第6章 住生活の技術 1 住生活を考える	1	住居の機能、設計、管理などに関する知識と技術を習得させ、充実した住生活を営むことを学ぶ	
	2 快適に住まう	2	住居の機能、家族の生活と住空間及び住環境と地域社会について理解する 快適な住生活と周囲の環境や地域社会とのかかわりについて考える	
	3 これからの住生活	3	環境問題と関連させた住環境について考える	
【課題・提出物等】 1 授業の中で使用するプリント（5枚程度）を提出する 2 調理実習のレポート(2回分)を提出する				
【第3学期の評価方法】 1 学期全体の評価は、学年末考査の成績70%、授業中のプリント、レポートの提出物の内容20%、発表の仕方や内容、学習活動への参加の態度10%の配分で行う				
【年間の学習状況の評価方法】 1 学期、2学期、3学期の成績を平均化したものに、1年間の学習状況を総合的に判断し、年間の学習成績とする				

	献立名	様式	ねらい
1	木の葉どんぶり・豆腐とわかめのみそ汁	和風	炊飯、どんぶり物の作り方
2	麻婆豆腐・リャンパンハイチョ	中国	炒め物の基本、和え物の基本
3	冷や汁・チキン南蛮	和風	宮崎の郷土料理
4	技術検定食物調理3級		作り方の練習（2Cのみ）
5	マカロニグラタン・サラダ（フレンチドレッシング）	洋風	オーブンの使い方、マカロニの茹で方、ホワイトソースの作り方、油の乳化作用
6	肉じゃが・ごま酢和え	和風	日本の伝統、簡便な食品を上手に使う
7	春巻・牛奶豆腐・清湯三糸	中国	点心の作り方

確かな学力を身に付けるためのアドバイス	<ul style="list-style-type: none"> 基本的な事項や課題の内容を暗記するのではなく、生活者としての立場から実際の生活を見つめ、課題を発見し、改善していくような姿勢が大切です。 プリントや資料はファイルを活用して整理しましょう。そのときに新聞の関連記事や気づいたこと、メモと一緒に自分の考えを整理するのに役立てましょう。 体験して学習することには積極的に参加しましょう。
授業を受けるに当たって守ってほしい事項	<ul style="list-style-type: none"> 欠席をしないで下さい。・授業中にやむを得ず席を離れるときは、必ず申し出て下さい。 教科書、学習ノート、筆記用具は毎回必ず持ってきて下さい。・レポート等は必ず期日までに提出して下さい。 私語や居眠りをすると評価にも影響します。 調理実習の時間は、エプロン・三角巾・タオルを必ず持ってきて下さい。

(2)評価の観点、内容及び評価方法

	評価の観点及び内容	評価方法
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 家庭や地域の生活について関心を持ち、その充実向上を目指して意欲的に取り組んでいる。 実践的な態度を身につけている。 	<ul style="list-style-type: none"> 授業態度、遅刻、忘れ物 プリント、レポート等
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> 家庭や地域の生活について見直し、課題を見つけられる。 課題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。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査の論述問題 プリント、レポート等 授業中の発表の内容や仕方
資料活用の技能	<ul style="list-style-type: none"> 家庭や地域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。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査の論述問題 プリント、レポート等 授業中の発表の内容、仕方
知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> 家庭生活の意義や役割を理解し、家庭や地域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。 	<ul style="list-style-type: none"> 定期考査 プリント、レポート等

3 担当者からのメッセージ

<ul style="list-style-type: none"> 1、2年を通して生活技術では、講義式、班別学習、個人作業等様々な形態の学習活動を行います。 生徒自身が、生活の課題を自ら発見し改善していけるようにします。そのためには級友の意見を聞くことや、時には互いに反する意見を聞かせることも必要です。資料を収集すること、活用することの楽しさも課題解決をしながら学びましょう。 学習の中で習得した知識や技術を日常生活の中に活かすことで、より主体的な高校生活が送れることを期待します。
