

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	家庭基礎	単位数	2	教科書名(発行所)	家庭基礎 自立・共生・創造(東京書籍)				
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点				
							観点1	観点2	観点3	観点4	
一学期	4	オリエンテーション(家庭基礎を学ぶにあたって) 家族・社会との共生 第1章 自分らしい人生をつくる (1)生涯発達の視点(2)青年期の課題 (3)目標を持って生きる(4)人生をつくる 5 (5)家族・家庭を見つめる(6)これからの家庭生活と社会				○学校家庭クラブ ・東温高等学校家庭クラブ員として、校内外の行事に積極的に参加・活動し、「創造・勤労・愛情・奉仕」の精神を磨き、実践力を身につける。	○				
	5						○				
	期	6	第5章 食生活をつくる (5)調理の基礎 ＜調理実習①＞ 第6章 衣生活をつくる (1)被服の役割を考える (2)被服を入手する (3)被服を管理する (4)これからの衣生活 ＜期末考査＞				○自分らしい人生をつくる…生活時間調査、ロールプレイング ・青年期の発達課題を理解し、自分の存在、生き方について考える。 ・家庭生活と職業労働を両立するためには、男女がどのように協力すればよいか、その課題について考える。 ・人間形成の面での家族の基礎的役割とその重要性について理解する。	○	○	○	○
		7						○	○	○	○
		7	<どんぐり袋の製作準備> 夏季休業課題(ホームプロジェクト)について				○衣生活をつくる…取扱い表示調べ ・被服の選択と管理について、主体的に取り組む態度を養う。	○	○	○	○
		8						○	○	○	○
		二学期	8	ホームプロジェクトの実施 <どんぐり袋の製作> <どんぐり袋の製作>				○ホームプロジェクト ・長期休業を活用して家庭生活を見直し、課題を見つけて解決方法を考え、家族の協力を仰ぎながらよりよい生活改善を実践する。	○	○	○
9	○		○						○	○	
期	10		第2章 子どもと共に育つ (1)子どもの育つ力を知る (2)親として共に育つ (3)子どもとの触れ合いから学ぶ (4)これからの保育環境 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)これからの高齢社会				○子どもと共に育つ…妊婦疑似体験、保育人形による保育実習、どんぐり袋の製作 ・乳幼児期は一生を通じての人間の発達の基礎をつくる最も重要な時期であることを理解する。 ・園児へのプレゼントを製作することで、遊びの意義や児童文化財について考える。	○	○	○	○
	11							○	○	○	○
	12		第4章 共に生き、共に支える (1)私たちの生活と福祉 (2)社会保障の考え方 (3)共に生きる 第5章 食生活をつくる (1)食生活の課題について考える ＜調理実習②＞ ＜期末考査＞				○高齢社会を生きる ・高齢者の特徴を理解し、正しい認識をもつ。 ・介護保険制度のねらいについて理解し、家族や地域の一員として高齢者がその人らしい生活を送れるよう、実践していく態度を養う。 ○共に生き共に支える ・支え合いながら生活している社会の仕組みについて考えを深める。	○	○	○	○
	1							○	○	○	○
	三学期		2	(2)食事と栄養・食品 ①生涯の健康と食事②栄養と栄養素 ③炭水化物 ④脂質 ⑤たんぱく質 ⑥無機質 ⑦ビタミン				○食生活をつくる…食生活チェック、調理実習 ・食物の役割を認識し、健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。 ・調理の基本技術を習得し、実践できる力を養う。	○	○	○
3		○	○						○	○	
期		1	行事食・郷土料理調べ (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(6)これからの食生活 第8章 経済生活を営む (1)職業生活を設計する (2)計画的に使う (3)国民経済・国際経済と家庭の経済生活 (4)現代の消費社会 (5)消費者の権利と責任 (6)これからの消費生活と環境 ＜調理実習③＞ ＜学年末考査＞				○経済生活を営む…家計管理実習、エコチャレンジ ・家庭の生活を支える収入と支出の運営など、家計の管理や経済計画の必要性について理解する。 ・適切な消費行動を身につけ自立した消費者を目指す。 ・環境に優しい消費行動を考え、実践する姿勢を身につける。	○	○	○	○
		2						○	○	○	○
3	第7章 住生活をつくる 第9章 生活を設計する 生涯を見通す				○住生活をつくる…住まいの条件調べ ・人生のライフステージに必要とされる居住条件と住まい方について考える。 ○生活を設計する…人生すごろく、ライフデザインリスト ・個人の生活設計と家族の生活設計を関連させ、自分らしく生きるための生活設計について考える。	○	○	○	○		
4						○	○	○	○		

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・授業に関心をもち積極的に学んでいる。 ・各分野において、技術習得に意欲的である。 ・東温高等学校家庭クラブ活動に参加する。	学習プリント、実習・記録ノート、ホームプロジェクト、家庭クラブ活動
観点2: 思考・判断	・家庭や地域の生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深める。	学習プリント
観点3: 技能	・各分野において必要な基礎的・基本的な技術を身につけている。	発表、相互評価、実習、記録ノート
観点4: 知識・理解	・家庭生活の重要性や役割を理解し、各分野において必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。 ・学習を深め、課題等をきちんと提出している。	期末考査、課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	教科書名(発行所)	フードデザイン新訂版(実教出版)				
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点				
							観点1	観点2	観点3	観点4	
一学期	4	オリエンテーション(フードデザインを学ぶにあたって) 4章 調理の基本 (1)調理にかかわる基礎知識 (2)調味料の概算計算 (3)調理器具の種類 (4)炊飯、野菜のゆで方、煮だし汁のとり方 2章 栄養素の働きと食事計画 (9)食事摂取基準と食事計画				・調理の目的、食べ物のおいしさ、調理操作、食品の調理性について理解する。	○		○	○	
	5	1章 食生活と健康 (1) 食事の意義と役割 2章 栄養素の働きと食事計画 (2)炭水化物 (3)脂質 ＜実習①:和風スピード料理＞				・日本人の食事摂取基準と食事計画について理解する。 ・食事の意義と健康的な食習慣の形成並びに地域の食文化など関連付け、食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進のためだけでなく、精神的・文化的な役割を果たしていることを理解する。		○	○	○	
	6	2章 栄養素の働きと食事計画 (4)たんぱく質(5)ビタミン(6)ミネラル ＜実習②:洋風昼食献立＞				・栄養素の種類と特徴について理解する。 ・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。	○	○		○	
	7	2章 栄養素の働きと食事計画 (8)消化と吸収 ＜期末考査＞				・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。 ・消化のしくみと栄養素の吸収・排泄のしくみについて理解する。	○	○		○	
	8	3章 食品の特徴・表示・安全 (4)食品の衛生と安全 ＜技能評価:切り方・計量＞ 夏季休業課題について				・食生活の衛生と安全について、食中毒、食品添加物、環境汚染などについて理解する。	○	○	○	○	
	9	課題プリントの実施(栄養素の働きについて)						○		○	○
	10	2章 栄養素の働きと食事計画 (10)ライフステージと栄養計画 ①乳児期の栄養計画～ ＜実習③:和風昼食献立＞				・ライフステージごとの栄養計画を理解する。 ・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。	○	○	○	○	
二学期	11	4章 調理の基本 (5)食品の廃棄率計算 ＜実習④:中国風昼食献立＞				・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。 ・ライフステージごとの栄養計画を理解する。	○	○		○	
	12	2章 栄養素の働きと食事計画(10)ライフステージと栄養計画～⑥高齢期の栄養計画 ＜実習⑤:高齢者の日常食(和風献立)＞＜技能評価:卵焼き＞				・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。	○	○		○	
	1	1章 食生活と健康 (2)食をとりまく現状 ＜実習⑥:洋風昼食献立＞				・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。	○	○		○	
	2	3章 食品の特徴・表示・安全(1)食品の特徴と性質 (3)食品の選択と表示 ＜期末考査＞				・食品の特徴を知り、適切に選択する力を身につける。		○	○	○	
	3	冬季休業課題について(食品の特徴と性質)						○	○	○	
三学期	4	課題プリントの実施(食品の特徴と性質) 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 ＜実習⑦:中国風夕食献立＞ ①日本料理 ②西洋料理 ＜実習⑧:郷土料理＞ ③中国料理 ＜学年末考査＞				・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。 ・日本料理、西洋料理、中国料理の特徴や献立、テーブルセッティングやサービスの基本的な考え方や方法を理解する。 ・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。	○	○	○	○	
	5	5章 料理様式とテーブルコーディネート (2)テーブルコーディネート 1年間のまとめ				・食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートやサービスの基本的な考え方や方法を理解し、さらにマナーについて理解する。	○	○		○	
	6						○	○	○	○	
	7						○	○	○	○	

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・授業に関心を持ち、積極的に参加している。 ・課題や実習持参物の忘れ物がなく、意欲的に取り組もうとしている。 ・役割分担をきちんとこなし、実習に積極的に参加しようとしている。	学習プリント 実習プリント 観察 実習チェック表
観点2: 思考・判断	・食生活と健康について考えている。 ・調理とその理論について理解している。 ・学習したことを生活に生かして発展させている。	学習プリント 期末考査
観点3: 技能	・必要な基礎的・基本的な技術を身に付け、手際よく実習ができています。	実技試験 検定 実習チェック表
観点4: 知識・理解	・食事の意義と役割を理解し、各単元において必要な基礎的知識・技術を身に付けてようとしている。	期末考査 検定 課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	生活と福祉(2年)	単位数	2	教科書名(発行所)	生活と福祉(実教出版)			
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点			
							観点1	観点2	観点3	観点4
一学期	4	1章 人の一生と生活・健康 1節 健康の概念 1健康とは 2高齢社会における健康とQOL 【実技】感染予防と手洗い 3健康に影響を及ぼす要因 【実技】基本操作(車いす) 2節ライフステージと健康管理1(1)(2)幼年期(3)少年期 (4)青年期(5)壮年期 【実技】段差での介助(車いす)				健康について再考し、その大切さを認識する。 QOLの概念を知る。価値観は個々人で異なることに気づく。 健康の成立要因と予防の概念について理解する。 幼年期・少年期の特徴と課題を理解する。 青年期・壮年期の特徴と課題を理解する。	○			○
	5	(6)中年期(7)高齢期 【実技】屋外での操作(車いす) 2生活習慣と健康(栄養と運動) 【実技】介護用ベッド 2生活習慣と健康(喫煙と飲酒) 【実技】シーツ交換 【実技テスト】シーツ交換 学習内容の整理 <期末考査> 2章2節2 高齢者の病気 【実技】ボディメカニクス (3)高齢者にみられる主な疾患や症状①麻痺				中年期・高齢期の特徴と課題を理解する。 栄養管理・運動の必要性を理解し、具体的な取り組み方を知る。 喫煙と飲酒が健康に及ぼす悪影響について理解する。 シーツ交換の手順やしわ無く敷く方法、技術を確認する。 既習内容を振り返り、自分で整理してまとめる力を高める。 高齢者の病気の特徴について理解する。 脳・神経・運動器・感覚器の働きを再確認し、麻痺を理解する。	○	○	○	○
	6						○			○
	7						○	○		○
	8	学習プリント				一学期の学習内容の定着を図る。	○			○
	9	3章2節2(1)麻痺の介護 【実技】立ち上がりと歩行の介助 5章1節2(5)食事の介護 【実技】嚥下のメカニズム 5章1節2(5)食事の介護 【実技】調理の工夫				本人の力を活かして安全に介助する方法を知る。 食事過程のどこに障害があるかで必要な介助が違ふことを理解する。 状況に応じた調理の工夫について具体的に知る。	○	○	○	
	10	5章1節2(5)食事の介護 【実技】食事介助 2章2節2(4)認知症 3章2節2(4)認知症の介護① 3章2節2(4)認知症の介護② 5章1節7衣服の着脱の介護 【実技】衣服の着脱(片麻痺) 【実技テスト】衣服の着脱 学習内容の整理 <期末考査> 2章2節2(3)視覚障害 3章2節2(3)視覚障害の介護				安全で快適に食事を摂るための介助方法を理解する。 認知症の症状や原因について知る。 基本的な考え方と様々な症状に対する対応のしかたを知る。 認知症の方をサポートする仕組みについて知る。 更衣の目的・意義とその方法を理解する。 コミュニケーションと自立支援を意識して介助を行う。 既習内容を振り返り、自分で整理してまとめる力を高める。 視覚障害の原因と症状について理解する。 視覚小障害がある場合の生活上の注意点や工夫、介助法を知る。	○		○	
二学期	11						○	○		○
	12						○			○
	1	レポート「点字・音声案内サービス調査」 5章2節2バイタルサインの見方 【実技】血圧測定 5章1節8身体の清潔の介護 5章1節3口腔の清潔 【実技】口腔ケア				身近なところにも様々な工夫、配慮があることに気づく。 観察の重要性とバイタルサインの見方を理解する。 入浴時のヒートショック現象など、安全面について特に理解を深める。 口腔ケアの必要性を理解する。 口腔ケアの方法と受け手側の状況を体験的に理解する。	○	○		
	2	学習内容の整理 【実技】手浴 <学年末考査> 【実技】点字の名刺作成 【実技】ガイドヘルプ				心地よい温度・手技・香りに癒やされつつ相手を思いやる会話を楽しむ。 名刺交換をし、打つ・読む体験を通して点字を身近に感じる。 適切な介助方法や言葉掛けの重要性を体験的に理解する。	○	○	○	○
	3	1年間のまとめ				学習内容を振り返り、生活に役立てようとする意識を高める。	○	○		

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1:関心・意欲・態度	・授業に関心を持ち積極的に参加している。 ・高齢者の特徴に関心を持ち、よりよい生活について考えようとしている。 ・ボランティアに参加し、高齢者や地域の人々と積極的に交流しようとしている。	発表 ワークシート記入状況 観察 自己評価
観点2:思考・判断	・意思決定の尊重及び自立支援の視点に立ち考えている。 ・状況に合わせて応用したり、より良い方法を工夫したりする。 ・共生社会の一員として、自分の立場や役割を考えながら活動している。	発表 ワークシート 定期考査 レポート
観点3:技能	・ベッドメイキング、体位変換、移動、衣服着脱等の介護技術を習得している。 ・適切にコミュニケーションをとりながら介助をしている。	実技テスト 相互評価 観察
観点4:知識・理解	・法律や制度の目的や理念について理解している。 ・介護技術の根拠(なぜそうするのか:エビデンス)を理解している。	定期考査 小テスト 観察

東温高校 科目別シラバス

教科		家庭	科目	家庭総合	単位数	2	教科書名(発行所)	家庭総合自立・共生・創造(東京書籍)						
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)					指導内容や学習のねらい	評価の観点						
								観点1	観点2	観点3	観点4			
一学期	4	オリエンテーション(家庭総合を学ぶにあたって) 家族・社会との共生 第1章 自分らしい人生をつくる (1)生涯発達の視点 (2)青年期の課題 (3)目標を持って生きる (4)人生をつくる (5)家族・家庭を見つめる (6)これからの家庭生活と社会 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 第7章 衣生活をつくる (1)被服の役割を考える (2)被服を入手する (4)被服を作る ・三角巾作り (4)被服を作る エプロン製作 ①採寸 <期末考査> ②裁断 夏季休業課題(ホームプロジェクト)について					・青年期の発達課題を理解し、自分の存在、生き方について考える。 ・家庭生活と職業労働を両立するためには、男女がどのように協力すればよいのか、その課題について考える。 ・人間形成の面での家族の基礎的役割とその重要性について理解する。 ・生涯を見通して高齢期をとらえ、高齢者の身体的特徴と心理的特徴を理解する。 ・介護保険制度のねらいについて理解し、家族や地域の一人として高齢者がその人らしい生活を送れるよう、実践していく態度を養う。 ・被服の選択と管理について、主体的に取り組む態度を養う。 ・簡単な被服製作を通して、必要な技術を習得する。				○			
											○			○
												○		○
												○		○
												○		○
												○	○	○
												○	○	
二学期	8	ホームプロジェクトの実施 第7章 衣生活をつくる (3)被服を管理する (4)被服を作る ③ミシンの使い方 ④本縫い ・ひも作り ・ポケット付け ・わき縫い ・ひも付け 仕上げ ・巾着袋作り (5)衣生活の文化と知恵 (6)これからの衣生活 第4章 共に生き、共に支える (1)私たちの生活と福祉 (2)社会保障の考え方 (3)共に生きる <期末考査> 第5章 経済生活を営む (1)職業生活を設計する (2)計画的に使う 冬季休業課題について					・被服の選択と管理について、主体的に取り組む態度を養う。 ・簡単な被服製作を通して、必要な技術を習得する。 ・支え合いながら生活している社会の仕組みについて考えを深める。 ・家庭の生活を支える収入と支出の運営など、家計の管理や経済計画の必要性について理解する。				○	○	○	○
	9												○	○
												○		○
												○	○	○
	10												○	○
												○		○
												○	○	
三学期	1	(3)国民経済・国際経済と家庭の経済生活 (4)現代の消費社会 (5)消費者の権利と責任 (6)これからの消費生活と環境 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 <学年末考査> (3)住生活の文化と知恵 (4)これからの住生活 学習のまとめ					・適切な消費行動を身につけ自立した消費者を目指す。 ・環境に優しい消費行動を考え、実践する姿勢を身につける。 ・人生のライフステージに必要とされる居住条件と住まい方について考える。 ・ライフスタイルや価値観に応じて、適切な住居を主体的に選択できるようにする。				○	○	○	○
	2												○	○
												○		○
												○	○	○
	3												○	○
												○		○
												○	○	○

評価の観点	評価の基準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・授業に関心を持ち積極的に学んでいる。 ・各分野において、技術習得に意欲的である。 ・東温高等学校家庭クラブ活動に参加する。	学習プリント・ノート 実習・記録ノート ホームプロジェクト 家庭クラブ活動
観点2: 思考・判断・表現	・家庭や地域の生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深める。	学習プリント・ノート
観点3: 技能	・各分野において必要な基礎的・基本的な技術を身につけている。	発表・相互評価 実習・記録プリント
観点4: 知識・理解	・家庭生活の意義や役割を理解し、各分野において必要な基礎的・基本的な知識を身につけている。 ・学習を深め、課題等をきちんと提出している。	期末考査 課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科		家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	教科書名(発行所)	フードデザイン(実教出版)			
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)					指導内容や学習のねらい	評価の観点			
								観点1	観点2	観点3	観点4
一学期	4	オリエンテーション(フードデザイン及び3級検定について) 4章 調理の基本 (2)調理操作 (3)調味操作(廃棄率の計算・汁物の塩分計算)					○調理の基本…調理とおいしさ、調理操作・調味操作 ・調理の目的、食べ物のおいしさ、調理操作、食品の調理性について理解する。	○			
	5							2章 栄養素の働きと食事計画 (1)体のしくみと食べ物 <調理実習①:洋風日常食献立> (9)食事摂取基準と食事計画 <調理実習②:和風日常食献立>		○	
	6	<調理実習③:技能評価のための日常食献立(班別)> 3章 食品の特徴・表示・安全 (3)食品の選択と表示 <期末考査>	○食品の特徴・表示・安全…食品の特徴と性質、食品の選択と表示、食品の衛生と安全 ・食品の特徴を知り、適切に選択する力を身に付ける。 ・食生活の衛生と安全について、食中毒、食品添加物、環境汚染などについて理解する。	○	○						
	7	<調理実習④:技能評価のための日常食献立(個別)> <技能評価:簡単な日常食調理>		○	○						
	8	課題プリントの実施(栄養素の特徴)、料理コンテスト応募 (4)食品の衛生と安全	○食生活と健康…食事の意義と役割、食を取り巻く現状・食事の意義と望ましい食習慣の形成並びに地域の食文化など関連付け、食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進のためだけではなく、精神的・文化的な役割を果たしていることを理解する。 ・健康、栄養状態、食料事情、食の安全及び環境とのかかわりなど、現代の食生活の現状と問題点を理解する。 フードデザイン実習…献立作成、調理実習 ・献立作成上の留意点を理解し、献立作成能力を身に付ける。 ・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身に付ける。		○		○				
	9	<調理実習⑥:中国風日常食献立> 6章 フードデザイン実習 (1)献立作成 <調理実習⑦:弁当献立>		○	○						
	10	①献立作成の留意点 ②献立作成(日常の弁当献立) 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	○料理様式とテーブルコーディネート…料理様式と献立、テーブルコーディネート ・日本料理、西洋料理、中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本的な考え方及び方法を理解する。 ・食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートやサービスの基本的な考え方及び方法を理解し、さらにマナーについて理解する。	○	○						
二学期	11	(2)テーブルコーディネート①日本料理②西洋料理③中国料理 <調理実習⑧:和風客膳料理> <期末考査>		○	○						
	12	<調理実習⑨:西洋料理(正餐献立)>		○	○						
	1	課題プリントの実施(様式別献立とテーブルマナー) 班別テーブルコーディネート実習計画 <調理実習⑩:班別テーブルコーディネート実習> <学年末考査>	○食育 ・『食』に関する知識と『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践する力を養う。	○	○		○				
	2										
三学期	3										

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1:関心・意欲・態度	授業に関心をもち、積極的に参加している。 課題や実習時参加の忘れ物がなく、意欲的に取り組もうとしている。 役割分担をきちんとこなす。実習に積極的に参加しようとしている。	発表、学習プリント、実習プリント、観察、実習チェック表
観点2:思考・判断	食生活と健康について考えている。 調理とその理論について理解している。 学習したことを生活に生かして発展させている。	学習プリント、期末考査
観点3:技能	必要な基礎的・基本的な技術を身に付け、手際よく実習ができています。	実技試験・検定、実習チェック表、実習プリント
観点4:知識・理解	食事の意義と役割を理解し、各単元において必要な基礎的知識・技術を身に付けようとしている。	期末考査・検定、課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	子どもの発達と保育	単位数	2	教科書名(発行所)	子どもの発達と保育(新訂版)(実教出版)
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点
							観点1 観点2 観点3 観点4
一学期	4	オリエンテーション(保育を学ぶにあたって) 4章 子どもの保育 ①保育の意義と重要性 1) 保育とは 2) 人間形成と保育 ②家庭保育と集団保育 ③保育の方法				・学習の意義や内容、体験学習や評価の方法を理解する。 ・現在の保育をめぐる問題に関心をもち、具体的な保育の原理を学ぶ。	☐ ☐ ☐ ☐
	5	1章 子どもの発達の特性 ①発達と乳幼児期の意義 ②発達と保育環境 ③児童観と発達観 2章 子どもの発達の過程 ①子どもの発育 ＜壁面製作＞ ②子どもの精神発達 ③人間関係の発達 ＜期末考査＞ ＜おもちゃの製作＞ 夏季休業課題について				・人間の発達に関心をもち、特に乳幼児期の発達が人として育つ基盤をつくる重要な時期であることを知る。 ・自分の発育過程を振り返りながら学習を深める。 ・身体発育、精神発育の特徴などについて学び、保育者からの働きかけや環境づくりの大切さを理解する。	☐ ☐ ☐ ☐
	6						☐ ☐ ☐ ☐
	7						☐ ☐ ☐ ☐
	8	夏季休業課題の実施				・観察や体験を通して、子どもの遊びや生活の様子を学ぶ。	☐ ☐ ☐ ☐
	9	3章 子どもの生活 ①生活と養護 1) 生活と健康 ＜おもちゃの製作＞ ＜保育体験実習＞ 2) 栄養と食事 3) 食習慣の形成 4) 衣生活と育児用品 ②子どもの遊び 1) 生活と遊び 2) 遊びの援助 ③生活習慣の形成 1) 生活習慣の意義				・乳幼児の衣生活・食生活・遊びなどの特徴について学び、発育・発達に応じた保育が必要なことを理解する。 ・子どもの観察やふれ合いを通して、子どもの発達の様子を学ぶ。 ・乳幼児の衣生活・食生活・遊びなどの特徴について学び、発育・発達に応じた保育が必要なことを理解する。	☐ ☐ ☐ ☐
	10						☐ ☐ ☐ ☐
二学期	11	2) 基本的な生活習慣 3) 社会的な生活習慣 ④健康管理と事故防止 1) 日常の健康管理 ＜期末考査＞ 2) 病気の看病と予防 3) 事故の防止と応急処置 ＜保育体験実習＞				・健康管理については、基本的な看護と事故の応急処置方法を身につける。	☐ ☐ ☐ ☐
	12						☐ ☐ ☐ ☐
							☐ ☐ ☐ ☐
三学期	1	課題プリント 5章 ①子どもの福祉 1) 理念 2) 法律 3) 機関・施設 ②子育て支援 3) これからの子育て支援 ＜学年末考査＞				・児童福祉の理念や制度について学び、子どもにとって幸せとは何かを話し合い、社会全体で支援する子育てを考える。	☐ ☐ ☐ ☐
	2						☐ ☐ ☐ ☐
	3						☐ ☐ ☐ ☐

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・乳幼児に関心をもち、積極的に乳幼児とふれ合うことができる。 ・児童文化財の製作に意欲的に取り組む。 ・授業に関心をもち積極的に参加している。 ・乳幼児に関心をもち、積極的に乳幼児とふれ合うことができる。 ・児童文化財の製作に意欲的に取り組む。	学習プリント 実習記録 児童文化財製作
観点2: 思考・判断	・子どもの個人差や個性に気づき、幼児一人ひとりを大切に接し方ができる。 ・自分の保育観を深め、その成果を様々な手法で発表ができる。	学習プリント 実習記録
観点3: 技能	・児童文化財の製作等では子どもの興味・関心に応じた製作ができる。	児童文化財製作
観点4: 知識・理解	・学習を深め、課題等をきちんと提出している。 ・観察ポイントを押さえ、きちんと整理している。	期末考査 課題提出物 実習記録

東温高校 科目別シラバス

教科	福祉	科目	介護福祉基礎	単位数	4	教科書名(発行所)	介護福祉基礎(実教出版)					
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点					
								観点1	観点2	観点3	観点4	
一学期	4	第5編第1章 介護サービスの概要【実技】車いすの基本操作				学習の取り組み方及び既習の知識・技術を再確認する。						
		介護に関する身体の仕組みの基礎的理解【実技】シーツ交換				介護の知識・技術の習得に必要な身体に関する知識を身に付ける。						
		第1編第1章 尊厳を支える介護				尊厳の重みについて考え、それを尊重する意識を高める。						
		第2編第1章2(1)コミュニケーション【実技】臥床時のシーツ交換				コミュニケーションの重要性を理解し、積極的に言葉掛けをする。						
	5	第3編第1章 介護と環境				全ての人が地域で安心して暮らすための環境整備について理解する。						
		第3編第2章 自立に向けた介護 <中間考査>				自立生活支援の考え方を基本とした介護について具体的に理解する。						
		第5編第2章2介護と医療				愛媛十全医療学院 三澤先生(作業療法士)による講義①						
		第4編第2章3施設介護従事者の役割 他【実技】移乗				「愛寿荘」遠隔対談(Zoom) 座位⇄立位 端座位⇄車いす						
		第2編第1章2(6)(7)排泄介護の基本【実技】トイレ誘導				自立に向けた排泄介護の考え方を理解する						
	6	第5編第2章2介護と医療【実技】ポータブルトイレでの介助				愛媛十全医療学院 三澤先生(作業療法士)による講義②						
		第2編第2章 障害者の生活と支援				愛媛十全医療学院 三澤先生(作業療法士)による講義③						
		<期末考査>										
二学期	7	第1編第2章 介護従事者の倫理				介護従事者の専門性と基本姿勢、踏まえるべき倫理について理解する。						
		第2編第1章1(3)認知症高齢者【実技】入浴前後の介助(衣服着脱等)				「グループホーム里山」遠隔対談(Zoom)						
		第6編 介護における安全確保と危機管理 他				左記に加え、自立に向けた介護・介護職の職業倫理を実習に向け理解する。						
	8	介護実習事前・事後学習 レポート作成				課題:介護福祉に関するテーマでレポートを作成する。						
		第2編第1章2(9)入浴介護の基本 他				老人ホーム(みゆげの里)の入浴施設見学(一般浴・機械浴)						
		第2編第1章2(9)入浴介護の基本【実技】足浴				足浴を通して、事前準備とコミュニケーションの重要性に気づく。						
	9	第5編第2章1多職種連携とチームケア 第2編第1章2(9)入浴介護の基本				伝達、記録の方法と注意点について理解する。ベッド上での洗髪方法を理解する。						
		第2編第1章2(6)(7)排泄介護の基本【実技】陰部洗浄				陰部洗浄の技術とその手技の根拠を理解・習得する。						
		第2編第1章2(9)入浴介護の基本【実技】全身清拭 <中間考査>				全身清拭の技術とその手技の根拠を理解・習得する。						
	10	第2編第1章3介護過程				ケアプランについて具体例から学ぶ。						
		第2編第2章 障害者の生活と支援				障害の捉え方と各障害の特性と介護上の留意点を理解する。						
		第2編第1章2(5)食事介護の基本【実技】介護食の調理・介助				介護食の調理及び介助の工夫について体験的に学ぶ。						
三学期	11	第2編第2章 障害者の生活と支援				発達障害についての理解を深める。						
		第2編第1章2(3)(4)運動・移動介護の基本【実技】仰臥位⇄椅座位				一連の動きの介助をする技術を身に付ける。						
		第2編第1章2(3)運動・移動介護の基本【実技】安全安楽な体位				褥瘡を防ぎ安楽な体位を保つためのクッション等の使い方を学ぶ。						
		第2編第1章1(3)認知症高齢者(5)高齢者の家族関係				認知症の初期症状や本人・家族の気持ちについて事例から学ぶ。						
		<期末考査>										
	12	第2編第1章1(4)認知症高齢者(5)高齢者の家族関係				センターパーソンドケアについて、事例から学ぶ。						
		生活支援【実技】衣服の補修				自宅から衣服を持参し、家族の要望を確認して補修をする。						
三学期	1	プリント課題				学習内容の定着を図る。						
		第6編第1章5防災対策				地域の防災計画、本人家族や職員による備えについて理解する。						
		終末期の介護				生から死への過程、「死」に向き合う心、苦痛の少ない死への支援について理解する。						
三学期		<学年末考査>										
		1年間のまとめ				1年間の学習内容を整理し、今後の生活に活用できるようにする。						
三学期	2											
	3											

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・介護に関する諸問題について関心を持っている。 ・よりよい介護を目指して意欲的に取り組んでいる。 ・介護に対する創造的・実践的な態度を身に付けている。	発表 ワークシート記入状況 観察 自己評価
観点2: 思考・判断	・介護に関する諸問題の解決を目指し、自らの思考を深め、表現することができる。 ・介護活動の現状について、多角的・多面的に考察したレポートや発表ができる。	発表 ワークシート 定期考査 レポート
観点3: 技能	・高齢者や障がい者に対する基礎的・基本的な介護技術を身に付けている。 ・介護活動を計画し、適切に援助できる。	実技テスト 相互評価 観察
観点4: 知識・理解	・高齢者や障がい者の介護に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。 ・介護の意義や役割を理解している。	定期考査 小テスト 観察

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	生活と福祉(3年)	単位数	2	教科書名(発行所)	生活と福祉(実教出版)
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点 観点1 観点2 観点3 観点4
一学期	4	5章1節4車いすの移乗・移動の介護【実技】段差・斜面の介助 5章1節6ベッドメイキング【実技】臥床時のシーツ交換 3章1節4コミュニケーションの重要性【実技】シーツ交換テスト				段差・坂道・左右高低差のある路面・凸凹道における介助技術を習得する。 ボディメカニクス・褥瘡防止・コミュニケーションを意識し、技術を習得する。 コミュニケーションの重要性と具体的な方法を理解・習得する。	○ ○ ○ ○
	5	4章3節1地域包括ケアシステム【実技】駅周辺バリアフリー状況調査 5章1節9(2)排泄のしくみと障がい【実技】仰臥位⇄端座位				医学部南口駅から周辺施設まで車いすで移動し、工夫や問題点を見つける。 自立に向けた排泄介護の考え方を理解する。	○ ○ ○ ○
	6	5章3節7高齢者福祉施設の見学【体験】遠隔対談 3章2節1(2)家族への支援と介護体制の確立 5章1節9(3)排泄の介護【実技】おむつ交換 ＜期末考査＞				「ガリラヤ荘」遠隔対談(Zoom) 家族介護(二神先生) おむつ交換の技術とその手技の根拠を理解・習得する。	○ ○ ○ ○
	7	【実技】入浴前後の介助 介護職の安全				水分摂取・拭き上げ、衣服の着脱と管理・髪のかかし方などを習得する。 ストレスが発生する要因と対処法について理解する。	○ ○ ○ ○
	8	介護実習(8時間×2)・記録作成(1時間×2)				介護現場を知り、自分の課題を発見し今後の学習に活かす。	○ ○ ○ ○
	9	5章1節8(7)入浴の利点と留意点【体験】入浴施設見学 5章1節8(2)洗面【実技】顔面の清拭 5章1節8(4)洗髪【実技】ベッド上での洗髪 5章1節9(3)排泄の介護【実技】陰部洗浄を含むおむつ交換				「みゆげの里」の一般浴・機械浴設備を見学する。 清拭の技術とその手技の根拠を理解・習得する。 ベッド上で洗髪する技術とその手技の根拠を理解・習得する。 陰部洗浄を含むおむつ交換の技術とその手技の根拠を理解・習得する。	○ ○ ○ ○
	10	5章2節5骨折と転倒【実技】三角巾を用いた骨折部位の固定 3章2節2麻痺・視聴覚障害・認知症の介護【実技】ガイドヘルプ 5章1節5食事の介護				骨折の原因と対策、好発部位、応急手当の方法を理解・習得する。 各障害の状況に応じた介護のしかたを理解する。 食事介護に関する既習内容を再確認し、要点を整理する。	○ ○ ○ ○
二学期	11	【体験】対談「障がいのある子を育てる親の立場から」 3章2節4認知症の介護 ＜期末考査＞				母として障害のある子を育てる本校教員から、体験談を伺い、意見を交わす。 認知症に関する既習内容を再確認し、要点を整理する。	○ ○ ○ ○
	12	5章2節6低温やけど 生活支援【実技】衣服の補修				高齢者に多い低温やけどについて、原因と対処法を理解する。 自宅から衣服を持参し、家族の要望を確認して補修をする。	○ ○ ○ ○
	1	プリント課題 終末期の介護 ＜学年末考査＞				学習内容の定着を図る。 生から死への過程、「死」に向き合う心、苦痛の少ない死への支援について理解する。	○ ○ ○ ○
三学期	2						
	3						

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・介護に関する諸問題について関心を持っている。 ・よりよい介護を目指して意欲的に取り組んでいる。 ・介護に対する創造的・実践的な態度を身に付けている。	発表 ワークシート記入状況 観察 自己評価 介護実習
観点2: 思考・判断	・介護に関する諸問題の解決を目指し、自らの思考を深め、表現することができる。 ・介護活動の現状について、多角的・多面的に考察したレポートや発表ができる。	発表 ワークシート 定期考査 レポート 介護実習
観点3: 技能	・高齢者や障がい者に対する基礎的・基本的な介護技術を身に付けている。 ・介護活動を計画し、適切に援助できる。	実技テスト 相互評価 観察 介護実習
観点4: 知識・理解	・高齢者や障がい者の介護に関する基礎的・基本的な知識を身に付けている。 ・介護の意義や役割を理解している。	定期考査 小テスト 観察

東温高校 科目別シラバス

教科		家庭	科目	フードデザイン	単位数	2	教科書名(発行所)	フードデザイン(実教出版)			
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)					指導内容や学習のねらい	評価の観点			
								観点1	観点2	観点3	観点4
一学期	4	オリエンテーション(フードデザインを学ぶにあたって) 4章 調理の基本 ①調理にかかわる基礎知識 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 2章 栄養素の働きと食事計画 (1)からだのしくみと食べ物 ＜実習①:和風スピード料理＞ (2)炭水化物(3)脂質(4)たんぱく質 ＜実習②:洋風屋敷献立＞ (5)ビタミン(6)ミネラル ＜期末考査＞ ＜実習③:和風屋敷献立＞					○調理の基本…調理とおいしさ、調理操作・調味操作・調理の目的、食べ物のおいしさ、調理操作、食品の調理性について理解する。 ○食生活と健康…食事の意義と役割、食を取り巻く現状・食事の意義と望ましい食習慣の形成並びに地域の食文化など関連付け、食事は栄養を供給し、生命の維持や健康の保持増進のためだけではなく、精神的・文化的な役割を果たしていることを理解する。 ・健康、栄養状態、食料事情、食の安全及び環境とのかかわりなど、現代の食生活の現状と問題点を理解する。 ○栄養素のはたらきと食事計画…健康に必要な栄養素、ライフステージと栄養計画 ・栄養素の種類と特徴について理解する。 ・消化のしくみと栄養素の吸収・排泄のしくみについて理解する。 ・日本人の食事摂取基準と食事計画について理解する。 ・ライフステージごとの栄養計画を理解する。	○			
									○		○
									○		○
									○	○	
									○	○	
二学期	8	課題プリントの実施(栄養素の働きについて)、料理コンテスト応募 3章 食品の特徴・表示・安全 (1)食品の特徴と性質①穀類～⑨海藻類 ＜実習④:和風料理献立＞ ⑩魚介類～⑯保健機能食品 (2)食品の生産と流通 (3)食品の選択と表示 ＜実習⑤:洋風料理献立＞ (4)食品の衛生と安全 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 ＜実習⑥:中国料理献立＞ ①日本料理の様式と献立 ②西洋料理の様式と献立 ③中国料理の様式と献立 ＜期末考査＞ 12 (2)テーブルコーディネート					○フードデザイン実習…献立作成、調理実習 ・献立作成上の留意点を理解し、献立作成能力を身に付ける。 ・調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。 ○食品の特徴・表示・安全…食品の特徴と性質、食品の選択と表示、食品の衛生と安全 ・食品の特徴を知り、適切に選択する力を身に付ける。 ・食生活の衛生と安全について、食中毒、食品添加物、環境汚染などについて理解する。 ○料理様式とテーブルコーディネート…料理様式と献立、テーブルコーディネート ・日本料理、西洋料理、中国料理のテーブルセッティングやサービスの基本的な考え方や方法を理解する。 ・食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートやサービスの基本的な考え方や方法を理解し、さらにマナーについて理解する。		○		○
									○		○
									○		○
									○	○	
									○		○
									○	○	
									○	○	
三学期	1	課題プリントの実施(食品の特徴と性質) 7章 食育 (1)食育の意義と推進活動 ＜調理実習⑦:郷土料理＞ ＜学年末考査＞					○食育 ・『食』に関する知識と『食』を選択する力を身に付け、健全な食生活を実践する力を養う。		○		○
									○		○
								○	○	○	○
学	2										
期	3										

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1:関心・意欲・態度	・授業に関心をもち、積極的に参加している。 ・課題や実習時多量の忘れ物がなく、意欲的に取り組もうとしている。 ・役割分担をきちんとこなし、実習に積極的に参加しようとしている。	発表、学習プリント、実習プリント、観察、実習チェック表
観点2:思考・判断	・食生活と健康について考えている。 ・調理とその理論について理解している。 ・学習したことを生活に生かして発展させている。	学習プリント、期末考査
観点3:技能	・必要な基礎的・基本的な技術を身に付け、手際よく実習ができている。	実技試験・検定、実習チェック表、実習プリント
観点4:知識・理解	・食事の意義と役割を理解し、各単元において必要な基礎的知識・技術を身に付けようとしている。	期末考査・検定、課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	子どもの発達と保育	単位数	2	教科書名(発行所)	子どもの発達と保育(新訂版)(実教出版)			
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点			
							観点1	観点2	観点3	観点4
一学期	4	オリエンテーション(保育を学ぶにあたって) 4章 子どもの保育 ①保育の意義と重要性 1) 保育とは 2) 人間形成と保育 ②家庭保育と集団保育 ③保育の方法				・学習の意義や内容、体験学習や評価の方法を理解する。 ・現在の保育をめぐる問題に関心をもち、具体的な保育の原理を学ぶ。	☐	☐	☐	☐
	5	1章 子どもの発達の特性 ①発達と乳幼児期の意義 ②発達と保育環境 ③児童観と発達観 2章 子どもの発達の過程 ①子どもの発育 <壁面製作> ②子どもの精神発達 ③人間関係の発達 <期末考査>				・人間の発達に関心をもち、特に乳幼児期の発達が人として育つ基盤をつくる重要な時期であることを知る。 ・自分の発育過程を振り返りながら学習を深める。 ・身体発育、精神発育の特徴などについて学び、保育者からの働きかけや環境づくりの大切さを理解する。	☐	☐	☐	☐
	6						☐	☐	☐	☐
	7	<おもちゃの製作> 夏季休業課題について					☐	☐	☐	☐
	8	夏季休業課題の実施				・観察や体験を通して、子どもの遊びや生活の様子を学ぶ。	☐	☐	☐	☐
	9	3章 子どもの生活 ①生活と養護 1) 生活と健康 <おもちゃの製作> <保育体験実習>				・乳幼児の衣生活・食生活・遊びなどの特徴について学び、発育・発達に応じた保育が必要なことを理解する。 ・子どもの観察やふれ合いを通して、子どもの発達の様子学ぶ。	☐	☐	☐	☐
	10	2) 栄養と食事 3) 食習慣の形成 4) 衣生活と育児用品 ②子どもの遊び 1) 生活と遊び 2) 遊びの援助 ③生活習慣の形成 1) 生活習慣の意義 2) 基本的な生活習慣 3) 社会的な生活習慣 ④健康管理と事故防止 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 <期末考査> <保育体験実習>				・乳幼児の衣生活・食生活・遊びなどの特徴について学び、発育・発達に応じた保育が必要なことを理解する。 ・健康管理については、基本的な看護と事故の応急処置方法を身につける。	☐	☐	☐	☐
三学期	1	課題プリント 5章 ①子どもの福祉 1) 理念 2) 法律 3) 機関・施設 ②子育て支援 <学年末考査> 1年間のまとめ				・児童福祉の理念や制度について学び、子どもにとって幸せとは何かを話し合い、社会全体で支援する子育てを考える。	☐	☐	☐	☐
	2						☐	☐	☐	☐
	3						☐	☐	☐	☐

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	・乳幼児に関心をもち、積極的に乳幼児とふれ合うことができる。 ・児童文化財の製作に意欲的に取り組む。 ・授業に関心をもち積極的に参加している。 ・乳幼児に関心をもち、積極的に乳幼児とふれ合うことができる。 ・児童文化財の製作に意欲的に取り組む。	学習プリント 実習記録 児童文化財製作
観点2: 思考・判断	・子どもの個人差や個性に気づき、幼児一人ひとりを大切に接し方ができる。 ・自分の保育観を深め、その成果を様々な手法で発表ができる。	学習プリント 実習記録
観点3: 技能	・児童文化財の製作等では子どもの興味・関心に応じた製作ができる。	児童文化財製作
観点4: 知識・理解	・学習を深め、課題等をきちんと提出している。 ・観察ポイントを押さえ、きちんと整理している。	期末考査 課題提出物 実習記録

東温高校 科目別シラバス

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	2	教科書名(発行所)	家庭総合(東京書籍)					
学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)				指導内容や学習のねらい	評価の観点					
							観点1	観点2	観点3	観点4		
一学期	4	第6章 食生活をつくる 1 食生活の課題について考える 調理実習に当たって 2 食事の栄養・食品①生涯の健康と食事 ②栄養と栄養素 ※年間を通して妊婦体験学習を継続 ③炭水化物 ④脂質 ⑤たんぱく質 〈調理実習①:和風スピード料理〉 ⑥無機質 ⑦ビタミン ⑧その他の食品 3食生活の安全と衛生①食品の選択と保存②食生活の衛生と安全 6 食生活の文化と知恵①日本の食文化②世界の食文化 〈調理実習②:洋風献立料理〉 7 これからの食生活 《期末考査》 ホームプロジェクトの計画 夏季休業課題について				・青年期の食生活の課題について理解し、各自のより良い食習慣形成を目指す。	○					
	・栄養素には、それぞれ特徴的な働きがあることを理解し、日常よく利用する食品の栄養的特徴と、調理や加工に関する性質を知り、健康に過ごすための食生活に役立てる。						○		○			
	・食品の選び方や保存の方法、食中毒や食品添加物等に関する知識を身に付け安全な食生活を実践する。					○	○	○	○			
	・生涯を健康に過ごすために、1日に何をどれくらい食べたら良いか理解する。					○	○	○				
	・栄養バランスのよい食事をおいしく作るために必要な調理の基礎・基本を身に付け、食事作りに活用する。					○		○				
	・調理技術を知り、身に付けることで、食事全体を計画し、調理の手順を考え、食事を整えることができる。						○	○				
	・自分たちの暮らす地域の伝統的な加工食品や、地域に伝わる郷土食、行事食に込められた願いに関心を持ち、食生活の社会的・文化的側面について理解する。 ・世界の主な食文化についても関心を深める。					○			○			
5					○							
二学期	8	ホームプロジェクトの実施 第2章 子どもと共に育つ 1命を育む ①人間の愛と性 ②子どもの誕生 2 子どもの育つ力を知る ①子どもの育つ力 ②生まれつき持っている能力 ③身体の発達 ④心の発達 ⑤遊びの発達 〈保育体験学習〉 3 親として共に育つ ①子どもの発達と保育②子どもの生活と保育③親として育つ 〈調理実習③:中国料理〉 4 子どもとの触れ合いから学ぶ 5 これからの保育環境①現代の子育て環境②地域社会の関わり③子どもの権利と福祉 第6章 食生活をつくる 7 これからの食生活①食料生産と食料問題 ②食の安全性の確保 ③環境負荷の少ない食生活 〈調理実習④:洋風献立料理〉 ④持続可能な食生活を営む力 《期末考査》 冬季休業課題について 人生すごろく				・長期休業を活用して家庭生活を見直し、課題を見つけて解決方法を考え、家族の協力を仰ぎながらよりよい生活改善を実践する。	○	○	○	○		
	・生まれてくる命に対する責任について考え、出産までの胎児の発育と母体の健康管理について学ぶ。					○	○		○			
	・子どもが生まれつき持っている能力を知り、身体と心の発達について理解する。						○		○			
	・子どもが成長していくためには、親や周りの大人からの関わり方が重要であることを知り、保育者としての関わり方を学ぶ。 ・子育てが保育者の成長にもつながることに気付く。						○		○			
	・子どもと触れ合い、観察することを通して、子どもや親への理解を深める。					○	○	○				
	・社会全体で子どもを育むことの意義について考える。						○		○			
	・現代の保育環境の問題点に気付く、親として、また子どもの発達を見守る社会の一員として、子どもの権利・福祉と地域社会の関わりについて学ぶ。					○			○			
・自分たちの食生活は、経済の発展に伴って豊かで便利になったが、健康や安全に加え、食料自給率の向上や環境負荷の低減等多くの課題があることを知る。これらの課題解決のために、現在、国民の啓発活動としての食育が推進されているが、広い視野で持続可能な食生活について考え、自分の食生活を改善する態度を育てる。	○	○	○	○								
10					○							
三学期	1	課題プリントの実施(生活設計) 〈調理実習⑤:郷土料理〉 《学年末考査》 学習のまとめ				・生活設計の考え方や職業設計の重要性を理解し、自分の生涯の生活設計に生かす。	○	○	○	○		
	・東温高等学校家庭クラブ員として、校内外の行事に積極的に参加・活動し、「創造・勤労・愛情・奉仕」の精神を磨き、実践力を身に付ける。						○		○			
2												
3												

評価について	評価の観点	評価の基準	評価の方法
	観点1:関心・意欲・態度	・授業に関心をもち積極的に学んでいる。 ・各分野において、技術習得に意欲的である。 ・東温高等学校家庭クラブ活動に参加する。	学習プリント、ノート、実習・記録ノート、ホームプロジェクト、家庭クラブ活動
	観点2:思考・判断	・家庭や地域の生活について課題を見出し、その解決を目指して思考を深める。	学習プリント、ノート
	観点3:技能	・各分野において必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。	発表、相互評価、実習、記録プリント
	観点4:知識・理解	・家庭生活の意義や役割を理解し、各分野において必要な基礎的・基本的な知識を身に付けている。 ・学習を深め、課題等をきちんと提出している。	期末考査、課題提出物

東温高校 科目別シラバス

教科	情報	科目	社会と情報	単位数	2	教科書名(発行所)	新編社会と情報(東京書籍)
----	----	----	-------	-----	---	-----------	---------------

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	指導内容や学習のねらい	評価の観点
				1 知識 2 技能 3 態度 4 総合

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	指導内容や学習のねらい	評価の観点	学期別学習計画											
					1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	4	オリエンテーション 1章 01 情報とさまざまなメディア 02 伝達の仕組み 03 ネットワークで広がる世界 04 情報の共有 05 インターネットの利用 06 デジタルネットワークの特徴 07 デジタルの世界 08 数値と文字のデジタル化 09 画像のデジタル化 10 音と動画のデジタル化 11 IPアドレスとルータ 12 サーバの役割と仕掛け 13 インターネットへの接続 14 WWW	学習目標、授業の進度、コンピュータ室の利用の理解 情報とメディアの意味と特徴を学ぶ アナログとデジタルの違いを学ぶ ネットワークでの情報伝達におけるメディアの役割を学ぶ SNSなどの付き合い方を調べる、まとめる インターネット利用におけるサービスについて学ぶ デジタルデータの加工、加工方法を理解する デジタルのメリット、デメリットを理解する 2進、10進、16進法について学ぶ 構造化・量子化・符号化を理解する デジタル化と圧縮の仕組みについて学ぶ インターネットが広がる仕組みとプロトコルを学習する クライアント・サーバ・システムを理解する インターネットに接続する手順や機器を学ぶ WWWの仕組み、用語を学習する	知識・技能 態度・規範 総合	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	5			知識・技能 態度・規範 総合												
	6			知識・技能 態度・規範 総合												
	7			知識・技能 態度・規範 総合												
2	8	電子メール 情報検索 情報の信頼性 コミュニケーション手段の発達 コミュニケーションの特徴 上手なネットコミュニケーション インターネットにおけるのめり込み 21 インターネットにおけるのめり込み 22 のめり込みをやめる 23 出会いの危険性 24 個人情報やプライバシーを守る 25 ネットワーク詐欺に遭わない 26 情報セキュリティに気をつける 27 相手を侮つけない 28 慎重に投稿する 29 著作権 30 情報を扱う責任	電子メールが広がる仕組みやプロトコルを理解する 検索エンジンでの仕組みと効率よく検索方法を学ぶ メディアリテラシーを理解する メディアの進化と変遷を学ぶ 対面とインターネット上のコミュニケーションの差を学ぶ 上手にコミュニケーションをする方法を理解する のめり込みが引き起こす問題を考える のめり込みをしない方法を理解する 危険性や法律について学習する 被害事例や対処法を学ぶ 詐欺の種類と対策について学ぶ 不正アクセス対策の方法と法律について学ぶ ネットにのめり込む事例や仕組み、対策を学ぶ 軽率な投稿が引き起こす問題を考える 著作権の歴史、種類、保護対象を理解する トラブルの種類と回避の対策法を学ぶ 電子商取引、POS、GPSなどを理解する	知識・技能 態度・規範 総合												
	9			知識・技能 態度・規範 総合												
	10			知識・技能 態度・規範 総合												
	11			知識・技能 態度・規範 総合												
3	12	日常生活の中の情報システム 31 日常生活の中の情報システム 32 データの有効活用 33 情報技術と仮想空間 34 情報技術と流通システム 35 情報化と社会の変化 36 誰もが情報を利用できる社会 37 デジタルデバイス 38 システムの信頼性 39 問題解決 40 発想法	データの活用事例について学習する VRや拡張現実、3D技術について学習する IoTや電子マネーを学習する セキュリティや情報家電、活用事例について学ぶ 配電の重要性と事例を理解する デジタルデバイス/サービスの理解を解消の方策を学ぶ 信頼性を保つ工夫や対策方法を理解する 問題解決の手順と発想法を理解する さまざまな発想法を学ぶ 実習課題を通して学習する	知識・技能 態度・規範 総合												
	1			知識・技能 態度・規範 総合												
	2			知識・技能 態度・規範 総合												
	3			知識・技能 態度・規範 総合												

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	指導内容や学習のねらい	評価の観点
				1 知識 2 技能 3 態度 4 総合

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	指導内容や学習のねらい	評価の観点
				1 知識 2 技能 3 態度 4 総合