

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(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・1章 子どもの発達の特性 1節 発達と乳幼児期の意義 2節 発達と保育環境 3節 児童観と発達観 2章 子どもの発達の過程 1節 子どもの発育(1)胎児の発育・発達				人間の発達に関心を持ち、乳幼児期の意義について理解する。 育つ力を十分に引き出す環境について、歴史的経緯を踏まえ理解する。 受精から誕生までの発達の過程を学ぶ。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	5	(2)乳幼児の身体的特徴 (3)乳幼児の生理的特徴(4)発達の評価				新生児期から幼児期の発達の過程と身体的特徴について学ぶ。 乳幼児の生理的特徴と発達の評価について学ぶ。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	6	4章 子どもの保育 3節 保育の方法(事前学習) <保育所実習①> 4章 子どもの保育 1節 保育の意義と重要性(事後学習)				実習する園の方針や1日の流れを知り、心構えを持つ。 子どもの様子を体験的に理解する。 集団保育の意義を理解する。実習を振り返り、今後の学習につなげる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
	7	2章 子どもの発達の過程 2節 子どもの精神発達(1)運動機能と感覚機能の発達 <期末考査> (2)知的発達(3)言葉の発達(4)情緒の発達 3章 子どもの生活 1節 生活と養護(1)生活と健康(2)栄養と食事 レポート(幼児食)				運動機能の方向性と順序性、感覚を促す関わり方について理解する。 知的発達の方向性と順序性、言葉と情緒の発達の目安について理解する。 発達に応じた用語のポイント、乳幼児の栄養と食事について理解する。 <夏季休業中の課題>幼児食を作り、レポートにまとめる。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
8	(3)食習慣の形成(4)衣生活と育児用品 2節 子どもの遊び 3節 生活習慣の形成 <保育所実習②> 4節 健康管理と事故防止				食習慣の形成と衣類や寝具、育児用品に関する知識を身に付ける。 子どもの成長のための遊びの役割を理解する。 子どもが生活習慣を身に付けるための援助の方法を理解する。 子どもと関わる力を高める。遊びや生活習慣形成、安全のための工夫に気づく。 子どもの健康と安全を守るための要点を理解する。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
10	2章 3節 人間関係の発達(1)愛着関係の形成 (2)人間関係の広がり (3)子どもの人格形成				愛着関係の形成の過程と重要性を理解する。 こどもの人間関係がどのように広がるかを理解する。 子どもの人格形成の過程と行動について理解する。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
11	2章 子どもの発達の過程 2節 子どもの精神発達 3節 人間関係の発達 <期末考査> <保育所実習③>				保育所実習に向けて、子どもの精神発達についての理解を深める。 保育所実習に向けて、人間関係の発達についての理解を深める。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
12	保育実習振り返り				子どもの表情や関わりの様子から、心の動きに目を向ける。 3回の保育実習を振り返り、学習内容と結び付けて理解を深める。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
三 学 期	1	レポート(保育に関するニュース) 5章 子どもの福祉 1節 子どもの福祉 2節 子育て支援 1年間のまとめ <学年末考査>				<陶器休業中の課題>保育に関するニュースをレポートにまとめる。 法律や制度を知り、子どもが健全に育つための理念を理解する。 子育てへの社会的支援の必要性と今後の課題について考えを深める。 1年間の学習を振り返り、定着を図る。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
							<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
2						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
3						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
						<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

評価の観点	評価の規準	評価の方法
観点1: 関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 授業に関心を持ち積極的に取り組んでいる。 保育所実習では、乳幼児に関心を持ち、積極的に乳幼児と触れ合っている。 保育に関する社会問題に関心を持っている。 	観察・ワークシート 実習記録・児童文化財作品
観点2: 思考・判断	<ul style="list-style-type: none"> 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。 自分の考えを持ち、他者との意見交換により視野を広げ、バランスの取れた思考・判断をしている。 	発表・ワークシート 実習記録
観点3: 技能	<ul style="list-style-type: none"> 保育所実習では、子どもと適切な関わりができる。 児童文化財製作では、子どもの興味・関心に応じた製作ができる。 	観察・児童文化財作品
観点4: 知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> 保育に関する知識が身に付いている。 授業での学習と実習での体験を結び付けて理解している。 	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	生活と福祉	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	2章2節1(1)高齢者の身体的特徴				高齢者疑似体験を通して、高齢者の身体的特徴を理解する。					○		○
		3章 高齢者の自立生活支援 5章3節1生活支援の考え方				理論と根拠に基づく介護の重要性を理解する。					○		○
		2章2節1(2)高齢者の心理的特徴				高齢者の心理的特徴を理解する。					○		○
	6	5章1節 体位変換				ポディメカニクス・褥瘡防止・コミュニケーションを意識し、技術を習得する。				○		○	○
		5章1節 移乗・移動				仰臥位から端座位への体位変換ができるようになる。				○		○	○
		5章1節6ベッドメイキングの意義と目的				校外で車いすを操作し、場面に応じた適切な介助方法を身に付ける。						○	○
		5章1節6ベッドメイキング(臥床状態でのシーツ交換)				睡眠と寝具に関する基礎知識を身に付ける。				○	○	○	
		5章1節9排泄の介護(1)				臥床状態でのシーツ交換ができるようになる。				○	○	○	
		5章1節9排泄の介護(2)				おむつ交換の技術とその手技の根拠を理解・習得する。					○	○	○
	7	<期末考査>									○		○
		5章3節7 高齢者福祉施設の見学				実習施設について理解を深める。				○			○
		3章 高齢者の自立生活支援				介護の基本となる自立生活支援についての理解を深める。					○		○
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。									
8 介護における安全の確保とリスクマネジメント				実習での経験を踏まえ、介護現場での安全対策について理解を深める。				○	○		○		
9		5章1節8(2)洗面【実技】顔面の清拭				洗面の意義を理解し、顔面の清拭ができるようになる。					○	○	○
	5章1節8(4)洗髪【実技】洗髪用具の準備				ベッド上で洗髪する方法を理解し、手作りの洗髪パッドを作成する。				○		○		
	5章1節8(4)洗髪【実技】ベッド上での洗髪				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。				○	○	○		
	【実技】清拭				全身の清拭の方法を学び、部分的に体験する。				○		○		
	学習内容の振り返り				これまでの学習内容を確認し、定着させる。					○	○	○	
	5章3節 生活支援				衣服の管理について理解し、簡単な補修ができるようになる。				○		○		
10	5章1節5食事の介護				食事介護に関する既習内容を再確認し、要点を整理する。						○	○	
	5章1節2～4 体位変換・移動・移乗				仰臥位から椅座位までの一連の動きを介助できるようになる。				○	○	○		
	2章2節2(3)④認知症				認知症に関する既習内容を再確認し、要点を整理する。				○	○			
	3章2節4認知症の介護				認知症の介護をする家族への支援について理解を深める。					○		○	
	2章2節2 高齢者の病気 5章2節 看護の実習				転倒と骨折の原因や予防方法、対処方法を知る。					○		○	
	<期末考査>												
11	1章1節2(3)生活機能(障がいの理解)				障がいのある人を支える家族の状況や思い、支援について理解を深める。				○	○		○	
三 学 期	1	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。				○	○		○
		1年間のまとめ				学習内容の定着を図り、今後の生活に生かせるようにする。				○	○	○	○
		<学年末考査>									○		○
2													
3													

評価について	評価の観点	評価の規準	評価の方法
	観点1: 関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	ファッション造形基礎	単位数	2	教科書名(発行所)	ファッション造形基礎(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	オリエンテーション 3章 洋服の製作 (1)製作の基礎 (1)製作の基礎①ミシン縫い (1)製作の基礎①ミシン縫い ②手縫い				<ul style="list-style-type: none"> ・縫製に関する基礎的な事項を理解し、技法を習得する。 ・基礎縫い練習用布を用い、繰り返し練習をして技術の習得を図る。 ・着心地のよい衣服を作るためには、人体の構造や機能、動作時の変化に対応したゆりみ、性別や年齢による体型の変化などを考慮しなければならないことを理解する。 ・衣服の構成には、立体構成と平面構成の二つがあることを理解する。 ・二つの構成の類似点と差異について理解する。立体構成の代表としての洋服、平面構成の代表としての和服の構成の特徴を理解する。 		○			○	
		4級検定練習						○	○			
		4級検定						○	○			
		4級検定事後作業						○	○	○		
		4章 和服の製作(1)製作の基礎 ①和服とは②和服の素材③用具と基本技法						○				
		(1)製作③a印つけ・b裁断						○		○	○	
	7	期末考査				○	○					
		(2)製作④ c本縫い				○	○					
		8				○	○					
		9				○	○					
		3級検定準備				○	○					
		3級検定				○	○	○				
二 学 期	10	3級検定事後作業				○	○					
		(2)製作⑤じんべい下衣 a印つけ b裁断				○			○			
		(2)製作⑥(じんべい上衣)縫いしろのしまつ				○		○				
		(2)製作⑦(じんべい上衣)ポケット作り ポケット付け				○	○					
		(2)製作⑧(じんべい上衣)背縫い・すそ縫い				○		○				
		(2)製作⑨(じんべい上衣)そで①				○		○				
11	(2)製作⑩(じんべい上衣)そで②				○		○					
	(2)製作⑪(じんべい上衣)脇縫い				○	○						
	期末考査				○	○		○				
	(2)製作⑫(じんべい上衣)襟下				○	○						
	(2)製作⑬(じんべい上衣)襟つけ				○	○						
	12				○	○						
三 学 期	1	じんべいを仕上げる(ひも・仕上げ) 小物製作				<ul style="list-style-type: none"> ・衣服の構成、衣服材料の種類や特徴など衣服製作に関する知識の定着をプリントで確認する。 ・小物製作を通して、ファッション造形基礎の基礎的な能力と態度を育てる。 		○	○	○	○	
		学年末考査						○	○			
		2						○	○			
3	3				○	○						

評価について	評価の観点	評価の規準	評価の方法
評価について	観点1: 関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> ・衣生活に関心を持ち積極的に参加している。 ・課題や実習時の持参物の忘れ物がない。 	観察、ワークシート、ノート記録
	観点2: 思考・判断	<ul style="list-style-type: none"> ・衣生活の管理の仕方について考えている。 ・学習したことを生活に生かして発展させている。 	ワークシート、ノート記録
	観点3: 技能	<ul style="list-style-type: none"> ・基礎的な縫製方法を理解し、積極的に取り組むことができる。 ・ミシンなど縫製用具の使い方を理解し、手際よく実習が進められている。 ・製作したものでさえよい。 	実技試験、実習チェック表
	観点4: 知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> ・被服製作に必要な基礎的な事項を理解している。 	学期末考査

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	教科書名(発行所)	フードデザイン(実教出版)	評価の観点				
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			観点1	観点2	観点3	観点4
								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) ＜実習①洋風日常食献立＞			○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。			○			
		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) ＜実習②和風日常食献立＞			○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。				○		○
	6	＜実習③技能評価のための日常食献立(班別)＞ (9)食事摂取基準と食事計画 ＜実習④技能評価のための日常食献立(個別)＞ ＜技能評価:目測＞			○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。			○	○		
	7	＜期末考査＞ ＜技能評価:簡単な日常食調理＞			○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。			○	○		
	8	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							○		○
	9	(4)食品の衛生と安全 ＜実習⑥中国風日常食献立＞			○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。			○	○		
	10	6章 フードデザイン実習 (1)献立作成 ①献立作成の留意点 ②献立作成(日常の弁当献立) ＜実習⑦弁当献立＞			○調理実習を通じて、調理の知識と技術を身につける。			○	○		
	11	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⑧和風客膳料理＞ ＜期末考査＞			○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。			○	○		
	12	(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 ＜実習⑨西洋料理(正餐献立)＞						○	○		
二学期	1	課題プリントの実施(様式別献立とテーブルマナー) (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 ＜実習⑩班別テーブルコーディネート実習＞ (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 ＜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							○	○	○	
	3							○	○	○	

評価について	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。	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	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) ＜実習①和風献立＞					○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。	○			
		4章 調理の基本 ①調理にかかわる基礎知識 ＜実習②洋食献立＞					○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。		○	○	○
		1章 食生活と健康 (1)食事の意義と役割 ＜実習③中国料理献立＞							○	○	
	6	＜実習④お菓子＞ 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⑤和風献立＞					○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。	○	○	○	
		(2)炭水化物(3)脂質(4)たんぱく質 ＜期末考査＞								○	○
	7	(5)ビタミン(6)ミネラル(7)水・その他の物質								○	○
	8										
	9	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⑥和風献立＞ ⑩魚介類～⑰保健機能食品					○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。		○	○	
	10	(2)食品の生産と流通 (3)食品の選択と表示 ＜実習⑦洋風献立＞ (4)食品の衛生と安全 ＜実習⑧中国料理献立＞					○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。		○	○	
	11	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 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＞					○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。	○	○	○	
	12	(2)テーブルコーディネート									
	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 ＜実習⑨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。	○	○	○
2											
3											

評価について	評価の観点	評価の規準	評価の方法
	観点1: 関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> ・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。 	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	<ul style="list-style-type: none"> ・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	<ul style="list-style-type: none"> ・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、実習チェック表、実習プリント	
観点4: 知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> ・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、課題提出物	

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	2	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。			○		○	
		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				介護保険制度について理解を深める。			○		○	
		第5編第2章2介護と医療 <中間考査>				愛媛十全医療学院 三澤先生による講義①					○	○
		第5編第2章2介護と医療				愛媛十全医療学院 三澤先生による講義②			○	○		○
二期	6	第2編第2章 障害者の生活と支援				愛媛十全医療学院 三澤先生による講義③			○	○		○
		第2編第1章2(6)(7)排泄介護の基本				自立に向けた排泄介護の考え方を理解する			○	○	○	○
		第2編第1章2①コミュニケーション				愛媛十全医療学院 三澤先生による講義④			○	○	○	○
		第2編第1章2①コミュニケーション				愛媛十全医療学院 三澤先生による講義⑤			○	○		○
		第4編 介護福祉の担い手<期末考査>				実習先施設について知り、介護職の仕事内容や現場を理解する。			○	○		○
二期	7	第2編第1章2(9)入浴介護の基本 第6編 介護における安全確保と危機管理 他				入浴介護及び安全確保と危機管理に関する理解を深める。			○	○	○	○
		介護実習事前・事後学習 レポート作成				実習を丁寧に振り返る。課題:介護福祉に関するテーマでレポートを作成する。						
		第1編第2章 介護従事者の倫理 第6編 安全確保と事故対策				実習を踏まえ、改めて安全確保と事故対策について理解を深める。					○	○
		高齢者のこころとからだ 第5編第2章 介護における連携				実習を踏まえ、高齢者や介護職員の仕事に関する理解を深める。					○	○
		第2編第1章2(9)入浴介護の基本 【実技】部分浴				部分浴に関する知識と技術を習得する。					○	○
		第2編第1章2(9)入浴介護の基本 【実技】洗髪				洗髪に関する知識と技術を身に付ける。					○	○
二期	10	第2編第1章2(6)(7)排泄介護の基本 <中間考査>				ポータブルトイレ・おむつを用いた排泄の介助技術を身に付ける。			○	○	○	○
		第2編第1章2(6)(7)排泄介護の基本				陰部洗浄の方法を理解する。					○	○
		第2編第1章1生活支援				衣服管理の生活支援に関する知識を身に付ける。					○	○
		第2編第1章2(5)食事介護の基本				介護食の調理及び介助の工夫について理解を深める。					○	○
		【実技】介護職の調理・介助				介護職の調理・介助の方法を体験的に学ぶ。					○	○
		第2編第1章2(3)(4)運動・移動介護の基本				ノーリフティング介護についての理解を深める。					○	○
三期	1	第2編第1章1(3)認知症高齢者 第5編第1章 介護保険				認知症の症状や支援、環境の整え方などについて理解を深める。					○	○
		第2編第2章 障害者の生活と支援 <期末考査>				障害について理解を深め、捉え方について共に考える。			○	○		○
		第2編第1章1①高齢者に見られる特徴的な症状 復習				感染症に関する知識・理解を深める。 学習内容の定着を図る。						○
三期	2	プリント課題				学習内容の定着を図る。			○			○
		第5編第1章 障害者支援サービス				障害福祉の制度について理解を深める。					○	○
		終末期の介護 <学年末考査>				生から死への過程、「死」に向き合う心について理解する。			○	○		○
三期	3	終末期の介護<学年末考査>				苦痛を軽減する死への支援について理解する。			○	○		○
		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。			○	○	○	○

	評価の観点	評価の規準	評価の方法
評価について	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

令和5年度 東温高等学校シラバス

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)
----	----	----	------	-----	---	-----------	---------------------

1 学習の到達目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人と協働し、よりよい社会の構築に向けて男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を身に付ける。

2 評価の規準・評価の仕方

	知識・技能	思考力・表現力・判断力	主体的に学習に取り組む態度
評価の規準	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、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。	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。
評価の仕方	定期考査 小テスト 実習 製作品	学習プリント リフレクション レポート パフォーマンス課題	学習プリント 学習態度 課題などの提出物 出席状況 ポートフォリオ

3 学習計画及び評価の観点(観点1:知識・技能 観点2:思考力・表現力・判断力 観点3:主体的に学習に取り組む態度)

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	学習のねらい	評価の観点		
				観点1	観点2	観点3
一 学 期	4	オリエンテーション 第1章 生涯を見通す 1 人生を展望する 2 目標を持って生きる	<ul style="list-style-type: none"> 自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。 生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解し、歩みたい人生の目標を描く。 生涯を見通して自分のライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生き方について理解する。 社会制度としての家族や家族と法律を理解する。 仕事と家庭の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身につける。 被服の多様な機能や特徴について理解する。 用途に合った着装を実践できる力を身につけるために、社会生活を営むうえでの被服の役割を理解する。 目的に応じた被服入手と着装について考えられる力を身につけるために、被服の材料や性能、加工について理解する。 環境に配慮した衣生活について考え、実践できる力を身につけるために、被服の洗濯や保管方法を科学的に理解する。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	5	第2章 人生をつくる 1 人生をつくる 2 家族・家庭を見つめる 3 これからの家庭生活と社会		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6	第5章 食生活をつくる 5 調理の基礎 <調理実習①>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	7	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 3 被服を管理する 4 衣生活の文化と知恵 <期末考査>		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	8	5 これからの衣生活 <どんぐり袋の製作> 夏季休業課題(ホームプロジェクト)について		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	9	ホームプロジェクトの実施		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	10	<どんぐり袋の製作> 第3章 子どもと共に育つ 1 命を育む 2 子どもの育つ力を知る 3 子どもと関わる 4 子どもとの触れ合いから学ぶ<どんぐり拾い交流> 5 これからの保育環境		<ul style="list-style-type: none"> 子どもが生まれつき持っている能力や心身の発達について理解する。 子どもの生活習慣や衣食住について理解する。 子どもとの触れ合いを通して、子どもや子育てに対する理解を深める。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
二 学 期	11	第4章 超高齢社会を生きる 1 超高齢・大衆長寿社会の到来 2 高齢者の心身の特徴 3 これからの超高齢社会	<ul style="list-style-type: none"> 超高齢社会の背景を理解する。 加齢に伴う心身の変化や高齢者の生き方や尊厳について理解を深める。 高齢期を支える社会の仕組みや課題について考える。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	12	第5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②>	<ul style="list-style-type: none"> 共に支え合う社会の実現に向けて、国・地方公共団体の制度などの支援体制、支え合いの構造について理解する。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	1	2 食事と栄養・食品 3 食生活の安全と衛生 <期末考査>	<ul style="list-style-type: none"> 食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、保存や加工の方法、食中毒や食物アレルギー、安全を確保するための仕組みに関する知識を身につける。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	2	4 生涯の健康を見通した食事計画 6 食生活の文化と知恵 7 これからの食生活	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	3	行事食・郷土料理調べ 第9章 経済生活を営む 1 情報の収集・比較と意思決定 2 購入・支払いのルールと方法 3 消費者の権利と責任 4 生涯の経済生活を見通す <調理実習③>	<ul style="list-style-type: none"> 現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 消費者には権利と責任があることを理解する。 生涯安定した経済生活を営めるように、経済的自立の重要性や生涯を見通した働き方について理解する。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4	5 これからの経済生活<人生すごろく> <学年末考査>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	5	第8章 住生活をつくる 1 住生活の変遷と住居の機能 3 住生活の文化と知恵 4 これからの住生活	<ul style="list-style-type: none"> 住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。 快適かつ健康、安全な生活を行う場となる住居の条件を理解する。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
三 学 期	6	第10章 持続可能な生活を営む 第11章 これからの生活を創造する	<ul style="list-style-type: none"> これから持続可能な社会を構築していくために、何ができるか考えて実践しようとする。 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	7		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	

令和5年度 東温高等学校シラバス

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)
----	----	----	------	-----	---	-----------	---------------------

1 学習の到達目標

生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通して、様々な人と協働し、よりよい社会の構築に向けて男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を身に付ける。

2 評価の規準・評価の仕方

	知識・技能	思考力・表現力・判断力	主体的に学習に取り組む態度
評価の規準	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、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。	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。
評価の仕方	定期考査 小テスト 実習 製作品	学習プリント リフレクション レポート パフォーマンス課題	学習プリント 学習態度 課題などの提出物 出席状況 ポートフォリオ

3 学習計画及び評価の観点(観点1:知識・技能 観点2:思考力・表現力・判断力 観点3:主体的に学習に取り組む態度)

学期	月	指導計画(単元名、指導項目その他)	学習のねらい	評価の観点		
				観点1	観点2	観点3
一学期	4	オリエンテーション	<ul style="list-style-type: none"> 自立した生活を営むために、生涯発達の視点からライフステージの特徴と課題を理解する。 生活課題に対して意思決定を行う重要性を理解し、歩みたい人生の目標を描く。 生涯を見通して自分のライフスタイルを考えることができるように、さまざまな生き方について理解する。 社会制度としての家族や家族と法律を理解する。 仕事と家庭の両立や家庭生活と地域の結びつきについて理解する。 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身につける。 被服の多様な機能や特徴について理解する。 用途に合った着装を実践できる力を身につけるために、社会生活を営むうえでの被服の役割を理解する。 目的に応じた被服入手と着装について考えられる力を身につけるために、被服の材料や性能、加工について理解する。 環境に配慮した衣生活について考え、実践できる力を身につけるために、被服の洗濯や保管方法を科学的に理解する。 子どもが生まれつき持っている能力や心身の発達について理解する。 子どもの生活習慣や衣食住について理解する。 子どもとの触れ合いを通して、子どもや子育てに対する理解を深める。 超高齢社会の背景を理解する。 加齢に伴う心身の変化や高齢者の生き方や尊厳について理解を深める。 高齢期を支える社会の仕組みや課題について考える。 共に支え合う社会の実現に向けて、国・地方公共団体の制度などの支援体制、支え合いの構造について理解する。 食生活の課題や食事の意義、食生活を取り巻く環境の変化などを理解する。 栄養素の種類と機能や食品の栄養的特質や調理性について、科学的な理解を深める。 安全で衛生的な食生活を営むために食品の選び方、保存や加工の方法、食中毒や食物アレルギー、安全を確保するための仕組みに関する知識を身につける。 現代の消費生活における意思決定の重要性と情報の活用について理解する。 消費者には権利と責任があることを理解する。 生涯安定した経済生活を営めるように、経済的自立の重要性や生涯を見通した働き方について理解する。 住居の機能やライフステージごとの住要求を理解する。 快適かつ健康、安全な生活を行う場となる住居の条件を理解する。 これから持続可能な社会を構築していくために、何ができるか考えて実践しようとする。 	○	○	○
		第1章 生涯を見通す 1 人生を展望する 2 目標を持って生きる		○	○	○
	5	第2章 人生をつくる 1 人生をつくる 2 家族・家庭を見つめる 3 これからの家庭生活と社会		○	○	○
		第5章 食生活をつくる 5 調理の基礎 <調理実習①>		○	○	○
	6	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 3 被服を管理する 4 衣生活の文化と知恵		○	○	○
		<期末考査>		○	○	○
	7	5 これからの衣生活 <どんぐり袋の製作> 夏季休業課題(ホームプロジェクト)について		○	○	○
ホームプロジェクトの実施		○	○	○		
二学期	8	<どんぐり袋の製作>	○	○	○	
		第3章 子どもと共に育つ 1 命を育む 2 子どもの育つ力を知る 3 子どもと関わる 4 子どもとの触れ合いから学ぶ<どんぐり拾い交流> 5 これからの保育環境	○	○	○	
	9	第4章 超高齢社会を生きる 1 超高齢・大衆長寿社会の到来 2 高齢者の心身の特徴 3 これからの超高齢社会	○	○	○	
		第5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	○	○	○	
	10	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②>	○	○	○	
		2 食事と栄養・食品 3 食生活の安全と衛生	○	○	○	
	11	<期末考査>	○	○	○	
4 生涯の健康を見通した食事計画 6 食生活の文化と知恵		○	○	○		
12	7 これからの食生活	○	○	○		
	行事食・郷土料理調べ	○	○	○		
三学期	1	第9章 経済生活を営む 1 情報の収集・比較と意思決定 2 購入・支払いのルールと方法 3 消費者の権利と責任 4 生涯の経済生活を見通す	○	○	○	
		<調理実習③>	○	○	○	
	2	5 これからの経済生活<人生すごろく> <学年末考査>	○	○	○	
		第8章 住生活をつくる 1 住生活の変遷と住居の機能 3 住生活の文化と知恵 4 これからの住生活	○	○	○	
	3	第10章 持続可能な生活を営む	○	○	○	
		第11章 これからの生活を創造する	○	○	○	

令和5年度 東温高等学校シラバス

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)
----	----	----	---------	-----	---	-----------	----------------

1 学習の到達目標

家庭の生活にかかわる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を身につける。

2 評価の規準・評価の仕方

	知識・技能	思考力・表現力・判断力	主体的に学習に取り組む態度
評価の規準	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身につけている。	食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を身につけている。	食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協動的に取り組む態度が身につけている。
評価の仕方	学期末考査 調理ノート プリント 調理実習	学期末考査 調理ノート プリント 調理実習	調理ノート プリント 調理実習

3 学習計画及び評価の観点 (観点1: 知識・技能 観点2: 思考力・表現力・判断力 観点3: 主体的に学習に取り組む態度)

学期	月	指導計画 (単元名、指導項目その他)	学習のねらい	評価の観点		
				観点1	観点2	観点3
一 学 期	4	オリエンテーション 第4章 調理の基本 1 調理にかかわる基礎知識 <実習①>	<ul style="list-style-type: none"> 調理に関する基礎的な知識を身につける。 調理実習を通して、調理の知識と技術を身につける。 食習慣、栄養状態、食糧事情、食の安全及び環境との関わりなどの視点で、我が国の食生活の現状について把握し、課題意識を身につける。 調理実習を通して、調理の知識と技術を身につける。 我が国の健康や栄養状態の現状と課題について理解する。 食の安全や地球環境に配慮した食のあり方を身につける。 各種栄養素の特徴と体内でのはたらき、代謝について理解する。 	○		
	5	第1章 食生活と健康 1節 食事の意義と役割 <実習②>		○		
	6	2節 食を取りまく現状 ・食料自給率と食品ロス <技能評価: 切り方・計量> <実習③>		○	○	
	7	<期末考査> 第2章 栄養素のはたらきと食事計画 1節 栄養素のはたらき		○	○	
	8	課題プリントの実施		○	○	○
	9	2節 ライフステージと栄養 2 青少年期の栄養 3 高齢期の栄養 <実習④>		○	○	
	10	3節 食事摂取基準と食事計画 <実習⑤> 第3章 食品の特徴・表示・安全 1節 食品の特徴と性質		○	○	
二 学 期	11	<実習⑥> <技能評価: 卵焼き> <期末考査>	○		○	
	12	2節 食品の生産と流通 3節 食品の衛生と安全	○	○		
	1	課題プリントの実施 4節 食品の衛生と安全 第5章 料理様式とテーブルコーディネート 1節 料理様式と献立	○	○	○	
	2	2節 テーブルコーディネート 1 献立作成 <実習⑦> <学年末考査>	○	○	○	
三 学 期	3	1 献立作成 <実習⑧> 1年間のまとめ	○	○	○	

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				・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な特徴と、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もち、食生活の社会的・文化的な側面について理解する。 ・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。 ・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。	○			
		2 食事の栄養・食品①生涯の健康と食事					○	○		
		②栄養と栄養素 ③炭水化物						○	○	
		〈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					○		○	
	5	6 食生活と文化と知恵①日本の食文化②世界の食文化 《期末考査》					○	○	○	
		〈どんぐり袋製作〉					○	○	○	
		ホームプロジェクトの計画 夏季休業課題について					○			
		〈どんぐり袋製作〉					○	○	○	
		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 〈調理実習②:洋風献立料理〉					○	○	○	
		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						○	○	
二 学 期	6	〈保育体験学習〉				○	○			
		③身体の発達 ④心の発達 ⑤遊びの発達 〈調理実習③:中華料理〉				○	○	○		
		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				○	○	○		
		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 《期末考査》				○	○	○		
		冬季休業課題について				○	○	○		
		課題プリントの実施(生活設計)				○	○	○		
三 学 期	7	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④持続可能な食生活を営む力 《学年末考査》				○	○	○		
						○		○		
						○	○			
8										
9										
10										
11										
12										

評価について	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	・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。	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。	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	家庭総合	単位数	2	教科書名(発行所)	家庭総合(東京書籍)	評価の観点			
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			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			・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。			○			
		2 食事の栄養・食品①生涯の健康と食事			・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な特徴と、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。			○	○		○
		②栄養と栄養素 ③炭水化物			・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。				○	○	
	5	〈調理実習①:和風スピード料理〉			・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。			○	○	○	
		⑥無機質 ⑦ビタミン ⑧その他の食品			・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。				○		○
		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			・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。			○			○
	6	6 食生活と文化と知恵①日本の食文化②世界の食文化 《期末考査》			・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もち、食生活の社会的・文化的な側面について理解する。			○	○	○	○
		〈どんぐり袋製作〉			・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。			○	○	○	○
		ホームプロジェクトの計画 夏季休業課題について 〈どんぐり袋製作〉			・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。			○	○	○	
	7	2 子どもの育つ力を育む 1命を育む①人間の愛と性 ②子どもの誕生 〈調理実習②:洋風献立料理〉			・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。			○	○		○
		〈保育体験学習〉			・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。			○	○	○	
		③身体の発達 ④心の発達 ⑤遊びの発達 〈調理実習③:中華料理〉			・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。			○	○	○	
8	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			・現代の保育環境の問題点に気付き、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。			○	○	○		
	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 《期末考査》			・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。			○	○	○		
	12 冬季休業課題について						○	○	○		
二 学 期	1	課題プリントの実施(生活設計) 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④持続可能な食生活を営む力 《学年末考査》			・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。 ・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。			○	○	○	○
		2						○			
		3									
三 学 期	1										
		2									
		3									

評価について	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	・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。	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。	期末考査、課題提出物