

シ ラ バ ス

愛媛県立宇和島南中等教育学校(後期課程用)

教科	家庭	科目	家庭基礎	学年	4 年	類型	共通	単位数	2 単位
----	----	----	------	----	-----	----	----	-----	------

教科書名	家庭基礎 自立・共生・創造	出版社名	東京書籍
------	---------------	------	------

学期	月	指導計画		評価の観点			授業の概要・学習の到達目標・評価の観点等		
		単元	内 容	知	思	主			
一 学 期	4	第1章 生涯を見通す	オリエンテーション 1 生涯の発達課題 2 青年期の課題			◎	授 業 の 概 要 家庭基礎では、生活面での知識や技術を身に付けて「自立」し、異なる世代の人々と「共生」する意識を持ち、自分らしい「生活」を創造していく力を養います。 また「ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動」を通して、家庭や地域の生活課題を主体的に解決できる力を養います。 学 習 の 到 達 目 標 ・人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとに、それらに係わる技能を身に付けるようにする。 ・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、生涯を見通して課題を解決する力を養う。 ・様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするともに、自分や家族、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。		
		3 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・家庭をみつめる			○		◎	
		第3章 子どもと共に育つ	3 これからの家庭生活と社会 1 命を育む 2 身体の発達と心の発達			○			◎
	6	中間考査(5/19～5/22)							
		第4章 超高齢社会を共に生きる	3 子どもと関わる 4 これからの保育環境 1 超高齢・大衆長寿社会を迎えて 2 高齢期の心身の特徴 3 これからの超高齢社会			○		◎	
	7	期末考査(6/26～7/2)			◎				◎
第5章 共に生き、共に支える		1 私たちの生活と福祉・社会保障 2 共に生きる ホームプロジェクトを実践する			◎	○		◎	
夏 季	8	夏季休業日(7/18～8/26)							◎
									◎
二 学 期	9	第6章 食生活をつくる	ホームプロジェクト発表					◎	
		1 食生活の課題について考える	1 青年期の食生活の課題 2 「食べる」とは 3 食生活の課題 4 食生活の変化				◎	○	
	10	2 食事と栄養・食品	1 栄養と栄養素 2 炭水化物 3 脂質	◎					
		5 調理の基礎	4 たんぱく質 5 無機質 6 ビタミン 調理実習1	○					
	11	中間考査(10/6～10/9)	1 食品の選択 2 食品の保存と加工 調理実習2				◎	○	
		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3					○	
	12	7 これからの食生活	1 食料生産と食料問題 2 持続可能な食生活	◎			◎	○	
第7章 衣生活をつくる		1 被服の機能 2 被服材料の性能 3 被服を管理する			○		○		
冬 季	1	期末考査(11/26～12/2)		◎				◎	
		第8章 住生活をつくる	4 生活文化と被服 5 持続可能な衣生活 1 住居の機能 2 安全で快適な住生活の計画			◎	○	◎	
三 学 期	1	冬季休業日(12/19～1/7)							
		第9章 経済生活を営む	3 住生活の文化 4 持続可能な住生活 1 消費生活と意思決定 2購入・支払いのルールと方法 3 消費者の権利と責任	○			○	◎	
	2	第10章 持続可能な生活を営む	4 生涯の経済生活を見通す 5 これからの経済生活 1 大量消費社会の限界 2 持続可能な世界に向けて 3 毎日の生活を持続可能にする				○	◎	
		学年末考査4・5年(2/22～2/28)				◎	○		
	3	第11章 これからの生活を創造する	1 生活設計をする 2 これからの社会を創造する 人生すごろく					◎	

シ ラ バ ス

愛媛県立宇和島南中等教育学校(後期課程用)

教科	家庭	科目	ファッション造形基礎	学年	6 年	類型	文科系	単位数	2 単位
----	----	----	------------	----	-----	----	-----	-----	------

教科書名	ファッション造形基礎	出版社名	実教出版
------	------------	------	------

学期	月	指 導 計 画		評価の観点			授業の概要・学習の到達目標・評価の観点等
		単 元	内 容	知	思	主	
一 学 期	4	1章 衣服の構成	オリエンテーション 1節 人体と衣服	○		◎	授 業 の 概 要 ファッション造形基礎では、被服の構成を理解し、被服材料の種類や特徴など被服製作に関する知識と技術の習得を目指します。 学 習 の 到 達 目 標 ・被服の構成、被服材料の種類や特徴など被服製作に関する知識と技術を習得することができる。 ・ファッション造形の基礎的な能力と態度を身に付ける。
		2章 衣服の素材	2節 立体構成衣服と平面構成衣服	○	◎		
		3章 洋服の制作	2節 衣服素材の性能と選択 2. 衣服材料の選択	○	◎		
	5	3章 洋服の制作	1節 制作の基礎 2. 製作のための用具 3. 採寸	◎		○	
		中間考査(5/19～5/22)	4. パターン(型紙)の種類と利用 5. 布地の性質を扱い方		○	◎	
	6		6. 縫製の基礎(基礎縫いを利用した小物づくり)	◎	○		
		期末考査(6/26～7/2)			◎	○	
夏 季	7		2節 製作例 3. パンツの製作	◎	○		評 価 の 観 点 知 識 ・ 技 能 衣服の構成、衣服材料の種類や特徴、衣服製作などについて、体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。 思 考 ・ 判 断 ・ 表 現 ・衣服製作やデザインに関する課題を発見し、ファッションの造形を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 主 体的 に 学 習 に 取 り 組 む 態 度 ・衣生活の充実を目指して自ら学び、ファッションの造形に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
	8	夏季休業日(7/18～8/26)		◎	○		
					○	◎	
	9				○	◎	
		3章 洋服の制作	3節 着装 1. 洋服の着装	◎		○	
		中間考査(10/6～10/9)	2. 着装の工夫－コーディネート－		◎		
	10	4章 和服の製作	1節 製作の基礎	◎		○	
二 学 期			2節 製作例 1. 長着の製作	○	◎		評 価 方 法 学習の状況は、「知識・技術」、「思考・判断・表現」、「主体的に取り組む態度」の3つの観点で評価します。具体的には、おもに「出席」、「授業(実習)態度・取り組み方」、「提出物(レポートやノート)」、「作品」により評価します。また学年の成績は、上記の観点から評価した各学期の成績の平均とし、5段階法でも評定します。 備 考
	11				○		
		期末考査(11/26～12/2)			○		
	12	4章 和服の製作	3節 着装 1. 和服の着装	◎	○		
			2. 和服の種類と用途	○		◎	
		冬季休業日(12/19～1/7)					
	1		残り布を使って新しいものをつくろう、小物製作	○	◎		
三 学 期	2		家庭学習				
		学年末考査4・5年(2/22～2/28)					
	3						

愛媛県立宇和島南中等教育学校(後期課程用)

教科書名	フードデザイン	出版社名	実教出版
------	---------	------	------

学期	月	指 導 計 画		評価の観点			授業の概要・学習の到達目標・評価の観点等
		単 元	内 容	知	思	主	
一 学 期	4	第1章 食生活と健康	1節 食の意義と役割	○			授 業 の 概 要 フードデザインでは、「食生活と健康」、「食品の特徴・表示・安全」、「調理の基本」、「料理様式とテーブルコーディネート」、「フードデザイン実習」、「食育」などについて学習します。教科書や資料プリントを用いて、栄養、食品、献立、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を得得ることができるように、授業や実習を進めます。 学習の到達目標
		第4章 調理の基本	2節 食をとりまく現状		○	◎	
			1節 調理とおいしさ 「調理実習」	◎			
	5	第3章 食品の特徴・表示・安全 中間考査(5/19～5/22)	2節 調理操作		○		
			3節 調味操作	◎		○	
			1節 食品の特徴と性質	○		◎	
	6		「調理実習」	○	◎		
2節 食品の生産と流通					◎		
「調理実習」			◎	○			
7	期末考査(6/26～7/2)	3節 食品の選択と表示	○	◎			
		「調理実習」	◎	○			
		4節 食品の衛生と安全					
夏 季	8		「調理実習」	◎	○	・栄養、食品、献立、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付けるようにする。 ・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養う。 ・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働的に取り組む態度を養う。	
二 学 期	9	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	○	◎		
			「調理実習」	◎	○		
			2節 テーブルコーディネート		○		◎
	10	第2章 栄養素のはたらきと食事計画 中間考査(10/6～10/9)	「調理実習」	◎			○
			1節 栄養素のはたらき	◎	○		栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を得得している。
			「調理実習」	◎			
	11	第7章 食育	2節 ライフステージと栄養	○	◎		
「調理実習」			◎		○		
3節 食事摂取基準と食事計画				○	◎		
12	期末考査(11/26～12/2)	「調理実習」	○		◎		
		1節 食育の意義と推進活動			◎	○	
		「調理実習」	◎	○			
冬 季		正月料理				主体的に学習に取り組む態度 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。	
			「調理実習」	◎	○		
三 学 期	1	第6章 フードデザイン実習	1節 献立作成 1 日常食の献立を考える際の留意点 2 日常食の献立作成	○	◎		
			「調理実習」	◎	○	評 価 方 法 学習の状況は、「知識・技術」、「思考・判断・表現」、「主体的に取り組む態度」の3つの観点で評価します。具体的には、おもに「出席」、「授業(実習)態度・取り組み方」、「提出物(レポートやノート)」により評価します。また、学年の成績は、上記の観点から評価した各学期の成績の平均とし、5段階法でも評定します。	
	2	3 応応食・行事食 学習のまとめ 家庭学習			○		◎
			学年末考査4・5年(2/22～2/28)			◎	○
3							