

教科	家庭	科目	家庭総合	単位数	2
学年	3年	類型	流通経済科・情報ビジネス科		
教科書(出版社)	家庭総合 ～自立・共生・創造～ (東京書籍)				
副教材(出版社)	2019年度 家庭科ノート、令和2年度 調理実習ノート基礎編 (愛媛県高等学校家庭科教育研究会)				
授業の概要	(1) 生活の科学と環境(食生活) (2) 生活の科学と環境(住生活) (3) ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の3項目で構成する。これらの内容については、実践的・体験的な学習活動を中心とし、相互に有機的な関連を図りながら学習する。				
授業の目標	1 共生・食に関する知識と技術を総合的に習得する。 2 学習した知識や技術を生かし、家庭や地域の生活課題を主体的に解決する態度を身に付ける。 3 家族や社会との共生を目指し、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を身に付ける。				
年 間 学 習 計 画	学習内容(単元・項目)		学習目標		
	1 学 期	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6章 食生活をつくる (3) 食生活の安全と衛生 (5) 調理の基本 ◎ 調理実習 ○ ホームプロジェクトについて	・家庭と地域のかかわりについて理解し、福祉の捉え方について学ぶ。 ・高齢者や障害のある人々など様々な人々が共に支え合って生きることの重要性を理解し、家庭や地域、社会の一員として主体的に行動することの意義について考える。  ・食品の選択保存や調理の際の安全に関する必要事項を学ぶ。 ・日常の食生活を振り返り、食生活の変化や問題点を知る。 ・食生活の自立に必要な基本的な調理技術を科学的な視点から学び、日常食を作れるようになる。 ・ホームプロジェクトの計画		
	2 学 期	(1) 食生活について考える (2) 食事と栄養・食品 (4) 生涯の健康を見通した食事計画 (6) 食生活と文化 ◎ 調理実習	・日常的な食品の栄養的特質や調理上の性質について科学的に理解する。 ・青年期の食事の重要性を理解し、各ライフステージの栄養的特徴を知る。 ・日本や地域の食文化を見直し、食文化を主体的に継承できるようにする。		
	3 学 期	第6章 食生活をつくる (7) これからの食生活	・環境や食糧自給率の問題を考える。 ・生涯を通じて健康で安全な食生活が営めるようになる。		
観 点 別 評 価	関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解	
	共生・食生活などに関心を持ち、その充実向上を目指して意欲的に取り組むと共に、実践的な態度を身に付けているか。	共生・食生活などについて見直し、生活課題を主体的に解決するために思考し、適切に判断し、工夫創造する能力を身に付けているか。	共生・食生活などに関する基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けているか。	共生・食生活などについて、生活を充実向上するために必要な知識を総合的に身に付けているか。	
備考	4つの観点に基づき、各学期ごとに100点法で評価し、学年末には各学期の評定を平均し、総合的に評価する。				