

教科	科目	学科	学年	単位数	使用教科書	使用副教材
家庭	生活産業基礎	生活福祉科	1年	2単位	なし	生活産業基礎（実教出版）

学習の到達目標	<p>家庭の生活に関わる産業の見方・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衣食住、ヒューマンサービスなどに関する生活産業や関連する職業を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <ul style="list-style-type: none"> 生活産業や関連する職業について体系的・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。 生活産業や関連する職業に関する課題を発見し、生活産業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。 生活産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
----------------	--

評価の観点と評価方法		
知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
生活産業や関連する職業について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。	生活産業や関連する職業に関する課題を発見し、生活産業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付けている。	生活産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。
定期テストなど	定期テスト（記述問題など） レポート課題 グループワーク、発表など	レポート課題 グループワーク、発表 講習会受講態度、 学習の振り返りなど

月	学習項目	学習内容および評価規準	知	思	主
4	第1章「生活産業基礎」を学ぶ 1節 私たちの生活と「生活産業」 2節「生活産業」のスペシャリストになるために	<ul style="list-style-type: none"> 職業人として働くことの社会的な意義や役割について理解している。 産業構造の変化について課題を発見し、生活産業を担う職業人としてその解決に向けて考察している。 生活産業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○
5	第2章生活に対応した商品・サービスの提供 1節 消費者ニーズの把握 2節 商品・サービスの企画開発及び販売・提供 3節 関連法規	<ul style="list-style-type: none"> 消費者のニーズを的確に捉えることの必要性和、商品を企画し、提供していく上で必要なマネジメントの手法、関係法規の概要や趣旨を理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 消費者のニーズに対応した商品・サービスを開発し提供するまでの過程における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○
6 7	第6章ヒューマンサービス関連分野の産業と職業 1節 社会の変化とヒューマンサービス 2節 ヒューマンサービス関連産業の職業と資格	<ul style="list-style-type: none"> ヒューマンサービス産業や関連する職業について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 ヒューマンサービス産業に関する情報を適切に収集・整理し、少子高齢化、ライフスタイルや価値観の多様化による産業の変化を理解している。 ヒューマンサービス産業や関連する職業に関する課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 ヒューマンサービス産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学ぶとともに、消費者のニーズに対応した商品・サービスの提供について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○
7 10	第3章食生活関連分野の産業と職業 1節 食生活の変化と生活産業のかかわり 2節 食生活関連産業の職業と資格 栄養士・栄養教諭の仕事に関する講習会	<ul style="list-style-type: none"> 食生活に関わる産業や関連する職業について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 食生活に関わる産業に関する情報を適切に収集・整理し、人々の食に対する意識や価値観の多様化、多様なライフスタイルなどによる産業の変化を理解している。 食生活に関わる産業や関連する職業に関する課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 食生活に関わる産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学ぶとともに、消費者のニーズに対応した商品・サービスの提供について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	○	○

月	学習項目	学習内容および評価規準	知	思	主
10 12	第5章住生活関連分野の産業と職業 1節 住生活の変化と生活産業とのかかわり 2節 住生活関連産業の職業と資格 インテリアコーディネーターの仕事に関する講習会	<ul style="list-style-type: none"> 住生活に関わる産業や関連する職業について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 住生活に関わる産業に関する情報を適切に収集・整理し、家族構成やライフスタイル、価値観の多様化による産業の変化を理解している。 住生活に関わる産業や関連する職業に関する課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 住生活に関わる産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学ぶとともに、消費者のニーズに対応した商品・サービスの提供について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○ ○	 ○	 ○
1 2	第4章衣生活関連分野の産業と職業 1節 衣生活の変化と生活産業とのかかわり 2節 衣生活関連産業の職業と資格	<ul style="list-style-type: none"> 衣生活に関わる産業や関連する職業について体系的・系統的に理解しているとともに、関連する技術を身に付けている。 衣生活に関わる産業に関する情報を適切に収集・整理し、ライフスタイルやファッション、価値観の多様化による変化を理解している。 衣生活に関わる産業や関連する職業に関する課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 衣生活に関わる産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学ぶとともに、消費者のニーズに対応した商品・サービスの提供について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○ ○	 ○	 ○
2 3	第7章職業生活と自己実現 1節 職業生活と生きがい 2節 将来の生活と学業	<ul style="list-style-type: none"> 生活産業に関わる職業人に求められる資質・能力、役割や責任、職業資格などについて理解し、関連する情報を収集・整理している。 適切な進路選択と専門性の向上を目指す上での課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫している。 職業生活と自己実現について自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組もうとしている。 	○	 ○	 ○

教科	科目	対象学科	対象学年	単位数	使用教科書	副教材等
家庭	課題研究 (保育・福祉)	生活福祉科	3	4	なし	家庭科保育技術検定過去問題集 (家庭科教育振興会)

1 学習の到達目標等

科目の概要 及び 到達目標	・保育・福祉に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決能力や自発的、創造的な学習態度を身に付けることができる。また、進路実現のために、各種検定取得に向けて計画的に学習を進めることができる。
---------------------	---

2 学習計画

学 習 内 容		学習のねらいおよび到達目標
単 元	学習項目	
オリエンテーション	子どもの表現活動	<ul style="list-style-type: none"> ・幼児の描画の特徴や方法、読み聞かせの姿勢、絵本の種類など、保育に関する専門的な知識を習得することができる。 ・「折り紙」の基礎技術や、「描画」・「貼り絵」で幼児の心を豊かに育む画面を構成する表現技術を身に付けることができる。 ・紙芝居や絵本の読み聞かせ、お話の創作を通して、幼児の発達段階にふさわしい言語表現の基礎的技術を身に付けることができる。 ・歌唱やピアノ演奏の基礎的な音楽表現技術を身に付けることができる。
保育技術検定	造形表現技術	
	言語表現技術	
	音楽表現技術	
作品制作	グループで作品制作	<ul style="list-style-type: none"> ・家庭科の各科目や技術検定取得のための学習を通して得た知識と技術を活用し、さらに発展させて高度な技術に挑戦したり、使う人の状況に応じた工夫をしたりするなど、創意工夫した作品を制作することができる。 ・明確な目的意識を持ち、実際の・体験的な学習を行うことができる。
課題研究発表	学習の成果のまとめ	<ul style="list-style-type: none"> ・制作した作品やお話をもとに幼児の心を育む作品の特徴や制作における工夫点などを様々な表現方法で発表することができる。 ・自ら設定した目標について学習の成果を振り返り、自己評価することができる。

3 評価方法

評価の観点・ 評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> ・評価の観点は、「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」「技能」「知識・理解」である。特に、自ら学ぶ意欲や思考力、判断力、表現力も重視する。 ・評価の方法は、教師による観察、生徒の自己評価・相互評価、作品、レポート、考査試験等で行う。
-----------------	--

4 学習のアドバイス

<ul style="list-style-type: none"> ・課題研究を進める上で、「自分で考えてやってみる」行動力、「試行錯誤から得られる結果から考える」思考力、「自分の研究結果をまとめる」表現力が大切です。自ら学ぶ姿勢を持ってください。
--

教科	科目	対象学科	対象学年	単位数	使用教科書	副教材等
家庭	課題研究 (被服)	生活福祉科	3	4	なし	家庭科問題集 被服編 (家庭科教育振興会)

1 学習の到達目標等

科目の概要 及び 到達目標	・家庭の被服分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化・統合化を図るとともに、課題解決の能力や自発的創造的な学習態度を育てる。
---------------------	--

2 学習計画

学 習 内 容		学習のねらいおよび到達目標
単 元	学習項目	
「課題研究」を学ぶにあたって	オリエンテーション	「課題研究」を学ぶにあたって、学習の意義や内容等を理解する。
ドレス製作	フォーマルドレス等 オリジナル作品製作 着装の工夫	ファッション作品を創造的に製作するために、フォーマルドレス等のデザインおよび製作に関わる技術を習得し、作品製作に活かすことができる。
被服製作技術検定 2級(洋服)	シャツ・ブラウスの 製作 実技試験 筆記試験	被服製作技術検定2級(洋服)の検定基準に従って、洋服の構成と製作に関する知識・技術をもち、日常着を製作することができる。 被服製作技術検定2級(洋服)の筆記テスト・実技テストを練習および学習の成果を生かして受験することができる。
被服製作技術検定 1級(洋服)	総裏ジャケット	被服製作技術検定1級(洋服)の検定基準に従って、裏つき洋服の構成と製作に関する専門的な知識・技術をもち、外出着を製作することができる。 被服製作技術検定1級(洋服)の筆記テスト・実技テストを練習および学習の成果を生かして受験することができる。
まとめ・発表	課題研究のまとめ 課題研究発表	各自の課題に対する研究の成果を集録にまとめることができる。 情報機器を活用して研究の成果を発表することができる。

3 評価方法

評価の観点・ 評価の方法	・評価の観点は、「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」「技能」「知識・理解」である。特に知識や技能だけでなく、自ら学ぶ意欲や思考力、判断力、表現力も重視する。 ・評価の方法は、教師による観察、生徒の自己評価、作品、ノート、レポート、筆記試験、実技試験等で行う。
-----------------	--

4 学習のアドバイス

<ul style="list-style-type: none"> ・被服製作に関する専門的な知識と技術を習得し、実際に着用できる自分の衣服やドレスを製作しましょう。 ・製作および学習計画を立案し、技術検定上級の合格を目指しましょう。
--

教科	科目	対象学科	対象学年	単位数	使用教科書	副教材等
家庭	課題研究 (食物)	生活福祉科	3	4	フードデザイン 新訂版 (実教出版)	家庭科問題集 食物編 (家庭科教育振興会)

1 学習の到達目標等

科目の概要 及び 到達目標	<ul style="list-style-type: none"> 食物分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、食に関わる知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。
---------------------	--

2 学習計画

学 習 内 容		学習のねらいおよび到達目標
単 元	学習項目	
オリエンテーション	課題の設定	<ul style="list-style-type: none"> 食物分野において各自が取り組む課題を設定することができる。
各国料理様式に関する 基礎知識	日本料理	<ul style="list-style-type: none"> 日本料理に関する基礎的な知識について理解することができる。
	中国料理	<ul style="list-style-type: none"> 中国料理に関する基礎的な知識について理解することができる。
	西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> 西洋料理に関する基礎的な知識について理解することができる。
供応食の献立作成とそ の実践	指定調理	<ul style="list-style-type: none"> 食物調理技術検定1級実施上の検定基準や主題、指定調理などの内容について理解することができる。 検定基準に基づいて材料を準備し、指定調理の品を作ることができる。 評価基準にしたがって評価し、課題を見つけ改善することができる。
	飾り切り	<ul style="list-style-type: none"> 指定された材料で飾り切りを作ることができる。 各自の作った飾り切りについて評価基準にしたがって評価し、課題を見つけることができる。 飾り切りのポイントを理解し、作ることができる。
	主題に基づいた献立表の作成	<ul style="list-style-type: none"> 指定調理を取り入れた調理を考えることができる。 主題に基づいて、指定の品数で、年齢・性別に応じた摂取量や材料、調理法を考慮し、目的や対象にふさわしい献立を作成することができる。
	献立表に基づいた調理の練習	<ul style="list-style-type: none"> 各自が作成した献立表に基づいて指定時間内で調理し、その調理の質を高めることができる。
	筆記テスト	<ul style="list-style-type: none"> 食物調理技術検定1級該当問題（調理や栄養、食品衛生等）の内容について理解することができる。
	実技テスト	<ul style="list-style-type: none"> 練習の成果を生かし、指定内容の調理を作ることができる。
課題研究発表	課題研究発表	<ul style="list-style-type: none"> 各自が取り組んだ課題についてまとめ、発表することができる。他者の発表を評価することができる。

3 評価方法

評価の観点・ 評価の方法	<ul style="list-style-type: none"> 評価の観点は「関心・意欲・態度」「思考・判断・表現」「技能」「知識・理解」である。特に、自ら研究し、取り組んでいく意欲や思考力・表現力、技能を重視する。 評価の方法は、教師による観察、生徒の自己及び相互評価、ノート、レポート、実技試験、筆記試験等で行う。
-----------------	--

4 学習のアドバイス

<ul style="list-style-type: none"> 選択した領域において、自ら課題を設定し、計画を立て、主体的に学習に取り組み実践しよう。
