

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	生活デザイン	単位数	2				
年組	1年1組		教科書(発行所)	生活デザイン (実教出版)					
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目		
			関	思	技	知			
4	1編 人とかかわって生きる	1章 自分らしい生き方と家族 (1)自分を見つめる (2)自立した生き方 (3)共に生きる家族	○	○		○	学習の目標 家族・家庭及び福祉、消費生活、衣食住などに関する知識や技術を体験的に習得させて生活課題を主体的に解決し生活の向上を図る能力と実践的な態度を育てる。		
5		(4)家族に関する法律				○			
6		(5)生活を支える労働と生活時間 3章 高齢者とかかわる (1)高齢社会に生きる (2)高齢者を知る (3)豊かな高齢期を迎えるしくみ	○		○	○			
7									
8			ホームプロジェクトの計画	○	○	○		○	
9		2編 生活をつくる	ホームプロジェクトの評価						授業の進め方 教科書を用いて授業の目標を確認し、内容を理解させる。家庭科ノートに自分の考えや感想をまとめ記入させる。各分野において実験・実習を行うことによりさらに深く理解させたり、技術を習得させる。特に被服実習ではエプロン製作を行い衣生活について知識と技術を身につけさせる。
10			3章 衣生活をつくる (1)衣服の機能 (2)衣服の素材	○		○		○	
11	(3)衣生活の管理				○				
12	(4)衣生活と資源・環境 (5)衣服をつくろう				○	○			
1	エプロンの製作		○		○	○			
2	3編 消費者として自立する	4章 衣生活のデザインと実践			○		学習の方法 家族・家庭及び福祉、衣生活、消費生活の各分野について、これまでの自分を客観的に振り返りながら学習する。健康を維持し家庭生活を向上させるためにはどうすればよいかを常に考える。さまざまな実習に積極的に取り組み基本的な技術を身に付ける。		
3		1章 消費行動を考える (1)社会の変化と消費生活 (2)消費者の権利と責任	○	○		○			
4		(3)持続可能な社会環境 2章 経済的に自立する (1)経済のしくみを知る (2)ライフステージと経済計画			○	○			
5		(2)ライフステージと経済計画	○			○			
評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身に付けているか。 3 技能 各分野において習得すべき技術を身に付けているか。 4 知識・理解 各分野において習得すべき知識や重要な概念を身に付けているか。									
評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど									
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。									

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	家庭基礎	単位数	2		
年組	1年2, 3, 4 組		教科書(発行所)	家庭基礎 自立・共生・創造 (東京書籍)			
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目
			関	思	技	知	
4	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)人生をつくる (4)家族・家庭を見つめる	○	○	○	学習の目標 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得し、生活の向上を図る能力と実践的な態度を身に付ける。	
5	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	○	○	○		
6			○	○	○		
7						授業の進め方 教科書を用いて授業の目標を確認し、内容を理解させる。家庭科ノートに自分の考えや感想をまとめ記入させる。各分野において実験・実習を行うことによりさらに深く理解させたり、技術を習得させる。	
7		ホームプロジェクトの計画	○	○	○	学習の方法 家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活の各分野について、これまでの自分を客観的に振り返りながら学習する。健康を維持し家庭生活を向上させるためにはどうすればよいかを常に考える。さまざまな実習に積極的に取り組み基本的な技術を身に付ける。	
8							
9	第3章 高齢社会を生きる	ホームプロジェクトの発表 (1)高齢者の心身の特徴 (2)これからの高齢社会	○	○	○		
10	第6章 衣生活をつくる	(1)衣服の役割を考えよう (2)被服を管理する	○	○	○		
11	第5章 食生活をつくる	(1)食生活について考える (2)食事と栄養・食品 (3)食生活の安全と衛生 (4)調理の基礎	○	○	○		
12		調理実習①～③				評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 課題解決のための思考力・判断力や表現力を身に付けているか。 3 技能 各分野において習得すべき技術を身に付けているか。 4 知識・理解 各分野において習得すべき知識や重要な概念を身に付けているか。	
12	第7章 住生活をつくる	(1)住生活の計画と選択 (2)これからの住生活	○	○	○	評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど	
1							
2	第8章 経済生活を営む	(1)消費行動と意思決定 (2)現代の消費社会		○	○		
3	第9章 生活を設計する	生涯を見通す		○			
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	生活デザイン	単位数	2				
年組	2年1組		教科書(発行所)	生活デザイン (実教出版)					
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目		
			関	思	技	知			
4	2編 生活をつくる 1章 食生活をつくる	1 私たちの食生活	○	○			学習の目標 家族・家庭及び福祉、消費生活、衣食住などに関する知識や技術を体験的に習得させて生活課題を主体的に解決し生活の向上を図る能力と実践的な態度を育てる。		
5		2 栄養と食品のかかわり	○			○			
6		3 食品の選び方と安全		○	○				
7									
7			ホームプロジェクトの計画	○	○	○		○	授業の進め方 教科書を用いて授業の目標を確認し、内容を理解させる。家庭科ノートに自分の考えや感想をまとめ記入させる。各分野において実験・実習を行うことによりさらに深く理解させたり、技術を習得させる。特に調理実習を多く行い食生活について知識と技術を身につけさせる。
8			ホームプロジェクトの評価						
9			4 食事の計画と調理			○		○	
10	2章 食生活のデザインと実践	5 これからの食生活を考える			○				
10	1編 人とかかわって生きる	食文化について			○	○			
11		1 子どもを知る	○						
12		2 発達のすばらしさ		○					
12		3 子どもの生活	○		○	○	学習の方法 保育、食生活、住生活の各分野について、これまでの自分の生活を振り返りながら学習する。健康を維持し家庭生活を向上させるためにはどうすればよいかを常に考える。さまざまな実習に積極的に取り組み基本的な技術を身に付ける。		
1	2編 生活をつくる 5章 住生活をつくる	4 親になることを考えよう		○					
1		5 すこやかに育つ環境				○			
2		1 人と住まいのかかわり	○						
2		2 住まいを計画する			○	○			
3		3 健康的な住まい環境			○	○			
3		4 安全な住まい環境		○	○				
3									
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。									
評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身に付けているか。 3 技能 各分野において習得すべき技術を身に付けているか。 4 知識・理解 各分野において習得すべき知識や重要な概念を身に付けているか。									
評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど									

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	2					
年組	2年2組(選択)		教科書(発行所)	フードデザイン (実教出版)						
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目			
			関	思	技	知				
4	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割	○			○	学習の目標 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに、食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。 授業の進め方 教科書とワークシートを用いて、栄養や食品の特徴を理解させる。和・洋・中華料理の基本的な献立の調理実習を行い、調理技術を身に付けさせる。また、食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートを身に付けさせる。食育についても地域の取り組みについて学ばせる。			
		2節 食をとりまく現状	○	○						
5	2章 栄養素のはたらきと食事計画	1節 からだのしくみと食べ物 調理実習①				○				
		2節 炭水化物 調理実習②				○				
6		3節 脂質 調理実習③				○				
7		4節 たんぱく質 調理技術検定の説明・練習	○			○				
7	3章 食品の特徴・表示・安全	5節 ビタミン 6節 ミネラル				○				
8		7節 水				○				
9		8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと食事計画		○			○			
10		1節 食品の特徴と性質 調理実習④	○				○			
11		調理実習⑤					○			
12		調理実習⑥					○			
12	4章 調理の基本	3節 食品の選択と表示		○						
1		4節 食品の衛生と安全		○						
2		1節 調理とおいしさ 調理実習⑦	○				○			
2	5章 料理様式とテーブルコーディネート	2節 調理操作				○				
3		3節 調味操作 調理実習⑧				○				
3	7章	1節 料理様式と献立 2節 テーブルコーディネート	○	○		○				
		食育の意義と推進運動	○	○		○				
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど			

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	フードデザイン	単位数	4			
年組	3年1組(選択)		教科書(発行所)	フードデザイン (実教出版)				
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目	
			関	思	技	知		
4	1章 食生活と健康	1節 食事の意義と役割	○			○	学習の目標 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインするとともに、食育の推進に寄与する能力と態度を育てる。	
5		2節 食をとりまく現状 調理実習①		○		○		
6		2章 栄養素のはたらきと 食事計画	1節 からだのしくみと食べ物 調理実習②			○		○
7			2節 炭水化物 調理実習③			○		○
8	3章 食品の特徴・表示・ 安全	3節 脂質 調理実習④			○	○	授業の進め方 教科書とワークシートを用いて、栄養や食品の特徴を理解させる。日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な調理実習を行い、調理技術を身に付けさせる。また、食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートに身に付けさせる。食育についても地域の取り組みについて学ばせる。	
9		4節 たんぱく質 食物調理検定の練習			○	○		
10		5節 ビタミン 6節 ミネラル 7節 水	○			○		○
11		8節 消化と吸収 9節 食事摂取基準と食事計画 10節 ライフステージと食事計画 調理実習⑤		○		○		○
12	4章 調理の基本	1節 食品の特徴と性質 2節 食品の生産と流通 調理実習⑥		○		○	学習の方法 教科書とワークシートから、栄養や食品の特徴を理解する。調理実習ノートを活用し日本料理、西洋料理、中国料理の基本的な献立を知り、調理実習を行って、技術を身に付ける。また、食事のテーマにふさわしいテーブルコーディネートの実践ができるようにする。また、食育については愛南町を例に地域の取り組みについても学ぶ。	
1		調理実習⑦		○		○		
2		調理実習⑧		○		○		
3		調理実習⑨		○		○		
4	5章 料理様式とテーブル コーディネート	3節 食品の選択と表示 4節 食品の衛生と安全					評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身につけているか。 3 技能 <small>台刀野にわいし自得リ、さ収剛をオ に付</small> けているか。 4 知識・理解 <small>台刀野にわいし自得リ、さ収剛で里 要た</small> 概念を身に付けているか。	
5		1節 調理とおいしさ 2節 調理操作				○		
6		1節 料理様式 調理実習⑩	○			○		
7	2節 テーブルコーディネート					○	評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど	
8						○		
9						○		
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。								

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	子どもの発達と保育	単位数	3		
年組	3年1, 3組選択		教科書(発行所)	子どもの発達と保育(実教出版)			
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目
			関	思	技	知	
4	1章 子どもの発達の特徴	1節 発達と乳幼児期の意義	○			○	学習の目標 乳幼児の発達の特徴を理解し、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得する。また、乳幼児の健全な成長に関心を持ち、乳幼児にかかわる意欲や能力、実践的な態度を身につける。
		2節 発達と保育環境		○			
5		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				○	授業の進め方 教科書に従って、ワークシートを記入させる。ビデオを視聴したり、保育人形を使い保育技術を指導する。遊びの学習では手作り遊具を作る、折り紙を折るなどの実習を行い技術を身につけさせる。
6		2節 子どもの精神発達 折り紙実習	○			○	
7		3節 人間関係の発達 保育技術検定の練習	○			○	学習の方法 教科書と視聴覚教材の活用により、乳幼児の発育や発達に関する基本的知識を学習する。また、保育人形や保育用具の実物見本などを活用し、乳幼児の衣食住生活に関する実習によって保育技術を習得する。
8	3章 子どもの生活	1節 生活と養護 離乳食幼児食実習	○			○	
9		2節 子どもの遊び 絵本の読み聞かせ実習	○			○	
10		3節 生活習慣の形成				○	
	4章 子どもの保育	4節 健康管理と事故防止 保育園実習に向けて 保育園実習	○			○	評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身に付けているか 3 技能 各分野において習得すべき技術を身に付けているか 4 知識・理解 各分野において習得すべき知識や重要な概念を身に付けているか
11		1節 保育の意義と重要性 2節 家庭保育と集団保育	○			○	
12		3節 保育の方法				○	
1	5章 子どもの福祉	1節 子どもの福祉				○	評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど
2		2節 子育て支援	○			○	
3							
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。							

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	食文化	単位数	2				
年組	3年1組選択		教科書(発行所)	食文化概論(全国調理師養成施設協会)					
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目		
			関	思	技	知			
4	第1章 食と文化	第1節 食文化の成り立ち ①食文化とは何か	○	○			学習の目標 食文化の成り立ち、日本と世界の食文化などに関する知識と技術を習得させ、食文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育てる。		
5		第2節 多様な食文化 ①自然環境と食文化 ②宗教と食物禁忌 ③食法・調理法などの多様性		○		○			
6		第3節 食文化の共通性 ①食の伝播と変容 ②食の国際化 ③世界の食事情		○		○			
7		調理実習①			○				
7	第2章 日本の食文化	第1節 日本の食文化史				○	学習の方法 教科書とワークシートにより、日本や世界の食文化の特徴を理解する。地域の食文化について調べ、発表を通して、地域の食材や風土、慣習などの理解をする。また、調理実習により、基礎的な技術を身に付けると共に、新しい郷土料理の研究を行う。		
8		第2節 日本料理の食文化 ①日本料理の特徴 ②日本料理様式 ③日本料理の食事作法	第3節 行事食と郷土料理 ①食文化の地域性 ②行事食 ③郷土料理	○	○	○			
9									
10									
10		調理実習② 調理実習③	○	○	○				
11	第4節 現代の食生活と未来の食文化 ①食生活の現状 ②食文化の未来	○	○						
12	第3章 世界の料理と食文化	第1節 西洋料理の食文化	○			○	評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか。 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身につけているか。 3 技能 ^{食文化} に ^{関する} 知識を身に付けているか。 4 知識・理解 ^{食文化} の ^{背景} を身に付けているか。		
1		第2節 中国料理の食文化	○			○			
2		第3節 その他の国の料理の食文化	○			○			
3									
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。									
							評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど		

平成30年度 シラバス

愛媛県立南宇和高等学校

教科	家庭	科目	子どもの発達と保育	単位数	2					
年組	3年2組選択		教科書(発行所)	子どもの発達と保育(実教出版)						
月	学習内容	学習の具体的な内容	評価の観点				項目			
			関	思	技	知				
4	1章 子どもの発達 の特性	1節 発達と乳幼児期の意義	○			○	学習の目標 乳幼児の発達の特徴を理解し、乳幼児の生活や保育などに関する知識と技術を習得する。また、乳幼児の健全な成長に関心を持ち、乳幼児にかかわる意欲や能力、実践的な態度を身につける。			
		2節 発達と保育環境		○		○				
5		2章 子どもの発達 の過程	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				○	授業の進め方 教科書に従って、ワークシートを記入させる。ビデオを視聴したり、保育人形を使い保育技術を指導する。遊びの学習では手作り遊具を作る、折り紙を折るなどの実習を行い技術を身につけさせる。			
6		2節 子どもの精神発達 折り紙実習		○		○				
7	3章 子どもの生活	3節 人間関係の発達 保育技術検定の練習	○			○	学習の方法 教科書や視聴覚教材の活用により、乳幼児の発育や発達に関する基本的知識を学習する。また、保育人形や保育用具の実物見本などを活用し、乳幼児の衣食住生活に関する実習によって保育技術を習得する。			
8		1節 生活と養護 離乳食幼児食実習				○				
9			2節 子どもの遊び 絵本の読み聞かせ実習	○				○		
10	4章 子どもの保育	3節 生活習慣の形成				○	評価の観点 1 関心・意欲・態度 自ら課題に取り組もうとする意欲や態度を身に付けているか 2 思考・判断・表現 課題解決のために思考力・判断力・表現力を身に付けているか 3 技能 各分野において習得すべき技術を身に付けているか 4 知識・理解 各分野において習得すべき知識や重要な概念を身に付けているか			
		4節 健康管理と事故防止 保育園実習に向けて 保育園実習	○			○				
11		1節 保育の意義と重要性 2節 家庭保育と集団保育	○			○				
12	5章 子どもの福祉	3節 保育の方法	○			○	評価の方法 1は観察、ワークシート、感想文、作品など 2はワークシート、レポート、実習記録など 3は作品、作業、自己評価・相互評価など 4はペーパーテスト、ワークシート、レポートなど			
1		1節 子どもの福祉 2節 子育て支援				○				
2						○				
3										
【備考】 ※ 評価の観点は愛媛県立学校評価の手引(愛媛県教育委員会)による。										