

教科・科目(単位数)	家庭・フードデザイン(4単位)	学年	2年
使用教科書・副教材等	フードデザイン新訂版(実教出版) 調理BOOK(実教出版) 食品成分表(実教出版)	集団	フードコース

科目の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実質的・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・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 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付けるようにする。
- (2) 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。
- (3) 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の食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

評価の観点とその趣旨

①知識・技能	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、実践できる技術を習得している。
②思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。
③主体的に学習に取り組む態度	日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。
評価方法	定期テスト 調理実習の記録 ワークシート レポート・プレゼンテーション

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	食生活と健康	食事は栄養を供給し、生命維持や健康の保持増進を図ると同時に精神的役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。	<input type="radio"/>		
		食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。	<input type="radio"/>		
5	栄養素のはたらきと食事計画	日本の食生活の現状について問題点を理解し、豊かな食生活の創造を目指した課題解決ができる。		<input type="radio"/>	
		炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについて理解できる。	<input type="radio"/>		
6	フードデザイン実習	からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているかを考えることできる。		<input type="radio"/>	
		健康維持のための食事の重要性を理解し、自分自身や家族の食生活の課題を発見し、解決のための実践をしようとしている。			<input type="radio"/>
	調理の基本	基本的な調理題材について計画し、作ることができる。	<input type="radio"/>		
		献立に適した食品を選択し、適切に調理ができる。		<input type="radio"/>	

7	栄養素のはたらき と食事計画	調理の目的とおいしさにかかる要因について理解している	<input type="radio"/>
		主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる	<input type="radio"/>
		日常食、行事食、供應食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。	<input type="radio"/>
		食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。	<input type="radio"/>
9	フードデザイン実習	調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、自分自身や家族の食生活に生かそうとしている。	<input type="radio"/>
		乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。	<input type="radio"/>
		各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。	<input type="radio"/>
10	フードデザイン実習	エネルギーと各栄養素の食事摂取基準について理解できる。	<input type="radio"/>
		実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができる。	<input type="radio"/>
		食生活の現状とも関わらせながら「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。	<input type="radio"/>
11	食生活と健康	食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネート料理のサービス方法など、一連の流れを計画して実践できる。	<input type="radio"/>
		日本料理、西洋料理、中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート、およびサービスの方法を理解できる。	<input type="radio"/>
		具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。	<input type="radio"/>
12	フードデザイン実習	食事のテーマにふさわしい献立や食卓のととのえ方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。	<input type="radio"/>
		心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。さらに、レポートを通して発表することができる。	<input type="radio"/>
		各国の食料自給率を通して、日本における食料生産の問題点について考え、解決策を考えることができる。	<input type="radio"/>
1	フードデザイン実習	地球環境の保全、生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直し、解決のための実践ができる。	<input type="radio"/>
		身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくることができる。	<input type="radio"/>
		自分及び家族の健康を考えた日常料理を考え、調理ができる。	<input type="radio"/>
2		災害時の食事について、自分や周囲の人の健康に配慮しつつ、非常時を想定した食事計画を立てて、実践することができる。	<input type="radio"/>

教科・科目（単位数）	農業・課題研究（1単位）	学年	2年
使用教科書・副教材等	自作教材	集団	25HR
科目の目標			
学んでいる専門科目をもとに実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、人間生活の質の改善を考えながら実践的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。			
(1) 総合的に捉え体系的・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。 (2) 総合的な課題を発見し、生活関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の向上に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。			

評価の観点とその趣旨

① 知識・技術	人間生活を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。関連する技術を身に付けている。
② 思考・判断・表現	人間生活に関する総合的な課題を発見し、生活関連産業（調理や福祉など）に携わる者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。
③ 主体的に学習に取り組む態度	知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の質の向上に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。
評価方法	① 知識・技術：検定や競技会を通したテスト ③ 思考・判断・表現：検定や競技会を通したテスト、レポート、発問、発表会 ④ 主体的に学習に取り組む態度：レポート

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4 5 6 7	学校農業クラブ活動 ・プロジェクト学習について ・農業鑑定競技会 産業現場等における実習 学科に関連する職業や進学先の探求	農業クラブ活動について体系的・系統的に理解している。	<input type="radio"/>		
		農業クラブ活動や産業実習を通して課題を発見し、解決する力を身に付けている。		<input type="radio"/>	
		農業クラブ活動や産業実習を自ら学び、主体的かつ協同的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>
		生活様式を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。 調査・研究する技術を身に付けている。	<input type="radio"/>		
9 10 11 12	講師による講話 課題調査・研究・実験 ミニ研究・発表会 論文の書き方	人間生活に関する総合的な課題を発見し、それについての研究をする力を身に付けている。		<input type="radio"/>	
		課題について自ら考え、課題調査・研究・実験に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>
		生活全般を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。 調査・研究する技術を身に付けている。	<input type="radio"/>		
1 2 3	課題調査・研究・実験	総合的な課題を発見し、食についての課題を研究する力を身に付けている。		<input type="radio"/>	
		課題について自ら考え、課題調査・研究・実験に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>

教科・科目名（単位数）		家庭・生活と福祉（2単位）	HR コース	25HR セラピーコース		
学年	2年	使用教科書・副教材等	生活と福祉（実教出版）			
科目の目標						
<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、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>(1) 高齢者の健康と生活、介護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。</p> <p>(2) 高齢者の健康と生活、介護などに関する課題を発見し、高齢者の自立生活支援と福祉の充実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。</p> <p>(3) 家族や地域の人々の豊かな生活の実現を目指して自ら学び、高齢者の生活の質の向上と自立生活支援に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>						

評価の観点とその趣旨

① 知識・技能	高齢者の健康と生活、福祉、介護に関する知識を身に付け、自立生活支援と福祉の充実の必要性を理解するとともに、自立生活支援を適切に行うことのできる能力を身につけている。
② 思考・判断・表現	高齢化の進展状況について理解し、社会福祉の現状と課題について考え、適切に判断し工夫できる創造的な能力を身につけている。
③ 主体的に学習に取り組む態度	地域の高齢者の生活に関心をもち、高齢者と積極的にかかわり、適切な生活支援や介護ができたり、福祉の充実、向上をめざしたりしようとしている。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・授業への取り組み状況 ・授業プリントなどの提出物の内容 ・定期テスト ・実技試験

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	福祉と健康・病気 高齢者的心身の特徴 高齢者の事故	福祉について考えを深め、制度や法律について理解できる。	<input type="radio"/>		<input type="radio"/>
5		健康とは何かについて考え、生活習慣病を中心に、病気の原因や治療について理解できる。	<input type="radio"/>		
6		高齢者疑似体験等を通して、高齢者的心身の特徴を具体的に理解できる。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
7		高齢者が活動することによって引き起こされる事故について、特徴を理解し、高齢社会に対する施策を考察できる。		<input type="radio"/>	
9	高齢者介護の基本 介護の実習	介護予防の考え方にもとづいた見守りや支援の重要性について理解できる。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
10		高齢者に適した食事作り等生活支援に関する技術が習得できる。	<input type="radio"/>		
11 12		車いすの介護、体位変換、応急手当などの要点について、実習等を通して理解を深め、基本的な介護技術が習得できる。	<input type="radio"/>		

1	高齢者の法律と制度	高齢者支援の法律と制度について理解し、高齢者をめぐる問題の現状・課題・展望について考察できる。	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	
	生活支援の考え方	高齢者の生活の質を重視し、高齢者自身の希望が尊重され、その人らしい自立した生活を支援することが重要であることを理解できる。		<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

教科・科目（単位数）	農業・草花（2単位）	学年	2年
使用教科書・副教材等	「草花」（実教出版）	集団	25HRセラピー
科目の目標			
花壇苗の栽培を通し、基礎的な栽培方法を学習する。また、フラワーデザインについて実習を行い、基礎的な技術を習得する。			
<ul style="list-style-type: none"> ・草花の栽培と活用に関する基礎知識、専門知識を習得する。 <p>(1) 総合的に捉え体系的・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。</p> <p>(2) 総合的な課題を発見し、生活関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。</p> <p>(3) 知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の向上に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>			

評価の観点とその趣旨

① 知識・技術	草花の生産と経営、活用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。 草花の生産と経営、活用に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、草花生産や活用に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。
② 思考・判断・表現	草花の生産と経営、活用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。
③ 主体的に学習に取り組む態度	身近な草花の生産と経営、活用について興味・関心をもち、その改善・向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。
評価方法	① 知識・技術：定期テスト・実習活動 ③ 思考・判断・表現：レポート、発問、 ④ 主体的に学習に取り組む態度：レポート 取り組み状況

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4 5 6 7	草花の特徴と種類 生活と草花の利用 春まき1年草の特性と栽培技術	草花の特性や役割と動向について理解している。	<input type="radio"/>		
		栽培管理についての技術を身に付けている。		<input type="radio"/>	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協同的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>
9 10 11 12	秋まき1年草の特性と栽培技術 園芸デザイン	草花の特性や役割と動向について理解している。	<input type="radio"/>		
		栽培管理についての技術を身に付けている。 フラワーデザインによる表現力を備えている。		<input type="radio"/>	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協同的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>
1 2 3	栽培の用土や道具 栽培技術	草花の栽培に必要な用土や道具類について理解している。 生育環境や品種改良の技術を理解している。	<input type="radio"/>		
		栽培管理についての技術を身に付けている。		<input type="radio"/>	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協同的に取り組む態度を身に付けている。			<input type="radio"/>

教科・科目(単位数)	家庭・調理(3)	学年	2年
使用教科書・副教材等	調理1・2(実教出版)	集団	フードコース
科目の目標			
<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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。</p> <p>(1) 調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を見に付けるようとする。</p> <p>(2) 食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して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。</p> <p>(3) 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。</p>			

評価の観点とその趣旨

①知識・技能	調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。
②思考・判断・表現	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理が健康に及ぼす影響を十分に理解した上で、食生活の充実向上を目指して、理論を踏まえて調理のよりよい工夫やアイデアを生かして課題を解決する力を身に付けている。
③主体的に学習に取り組む態度	自分の適性を生かして生き生きと働き、自らの専門性の向上のために自ら学ぼうとしている。習得した知識や技術を踏まえて、創意工夫やアイデアを生かして調理し、人々の健康の保持増進のために周囲の人々と主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
評価方法	<ul style="list-style-type: none"> ・定期テスト ・実技試験 ・各実習での取り組み状況 ・授業プリントへの記入状況 ・課題レポートの作成

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	調理の基本	調理の基礎について理解し、関連する技術を身に付ける。	<input type="radio"/>		
		調理における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		<input type="radio"/>	
5	調理の種類と献立 (日常食)	調理の基礎について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			<input type="radio"/>
		献立作成の意義について理解し、献立作成及び栄養計算ができる。	<input type="radio"/>		
6		献立作成における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		<input type="radio"/>	
		献立作成について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			<input type="radio"/>
7					

9		様式別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	<input type="radio"/>		
10		様式別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		<input type="radio"/>	
		様式別の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			<input type="radio"/>
11	調理の種類と献立 (日常食)	目的別・対象別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	<input type="radio"/>		
12		目的別・対象別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		<input type="radio"/>	
		目的別・対象別の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			<input type="radio"/>
	大量調理	大量調理の意義と概要について理解することができる。	<input type="radio"/>		
1	調理の種類と献立 (供応食・行事食)	日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を理解する。	<input type="radio"/>		
		供応食・行事食にふさわしい切り方ができる	<input type="radio"/>		
2		供応食・行事食を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		<input type="radio"/>	
		供応食・行事食の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			<input type="radio"/>