

2024 年度

北高シラバス 家庭

愛媛県立北宇和高等学校

単位数	2	普通科・生産食品科1年	履修	必修・選択
教科書	未来へつなぐ家庭総合 365 (教育図書)		副教材等	令和5年度家庭科ノート (愛媛県高等学校家庭科教育研究会)
学習の到達目標		授業の進め方		履修の条件・進路
生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通してよりよい社会の構築に向けて主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を身に付ける。		1 生活を主体的に営むために必要な知識と技能を身に付けます。 2 家庭科ノートを活用します。		1 全員が履修します。 2 1・2年の継続履修です。

	学 習 内 容	学習のポイント	学習の到達目標
1学期	期末考査 (1)生涯の生活設計 ・あなたの将来、どうする (2)青年期の自立と家族・家庭 ・自立への一歩を踏み出そう ・家族・家庭って何 ・将来の自分と家庭を創造する	・各ライフステージの特徴と課題を理解する。 ・これから起こるライフイベントを想定し、目標を立てる。 ・青年期の自立について考える。 ・家庭の機能と家族関係、男女の協働、家庭と福祉について学習する。	・多様な生き方を理解し、生涯を見通した生活設計をする。 ・青年期に必要な自立について考え、18歳で大人になるという自覚を持つ。 ・家族関係の在り方と福祉サービスについて理解する。
2学期	期末考査 (3)衣生活と健康 ・衣服の役割って何だろう ・衣服はどうやって作られている ・自分で衣服を作ってみよう(エプロン制作) ・衣服の計画・管理を知ろう ・今後の衣生活を考えよう	・衣服の機能と生活との関わりについて学ぶ。 ・衣服の材料とその特徴について学習する。 ・衣服の選択と手入れ、保管について学習する。 ・環境にやさしい被服について考える。 ・被服製作実習を行う。	・生活と衣服の関わり、衣服の機能について理解する。 ・自身の衣生活を振り返り、衣生活に関心を持ち、素材の種類や特徴について理解する。 ・衣服の手入れや管理について理解する。 ・基本的な衣服製作の技術を身に付ける。
3学期	学年末考査 (4)高齢期の生活と福祉 ・高齢期ってどういう時期 ・高齢者とふれ合ってみよう ・高齢化する日本を生きる (5)共生社会と福祉 ・共生って何だろう ・ノーマライゼーションとは (6)子どもの生活と保育 ・子どもはどう生まれ育つ	・人生の一時期として高齢期を捉え、自分の将来像としての高齢期について学ぶ。 ・高齢期の心身の特徴を知り、高齢期に多い疾病について学習する。 ・高齢者の生活や、社会的な支援のあり方について考える。 ・介助について具体的な方法を実践しながら学習する。 ・社会保障制度のしくみや他の国の現状を学習する。 ・乳幼児期の心身の発達と生活、遊びと文化について学習する。	・身近な高齢者と交流し、高齢者を取り巻く現状と課題について考える。 ・高齢者の尊厳と支援・介護について理解を深め、心身の状況に応じて適切な関わりができる。 ・生涯を通して私たちの生活を支える福祉や社会的支援について理解する。 ・子どもの心身の特徴や発達、遊びの意義を知り、子どもにとって良い環境について考え、自分の意見を持つ。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 学習内容について自分で考え、自分の意見を言えるようにする。 2 実習に意欲的に取組み、家庭生活に生かせる技術を身に付ける。 ○家庭学習 1 学習ノート等を整理し、授業の復習をする。 ○定期考査の勉強 1 教科書・ノートを中心に学んだ内容を理解する。 2 自分の意見が書ける。 ○その他のアドバイス 1 現在および将来の生活に関心を持ち、分からないことはその都度質問するか、自分で調べる。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	授業での小テストや各学期末考査で評価します。 基本的な用語や意味を説明できるか、実験・実習において適切な操作や作業ができているか等で評価します。(35%)	
	思考・判断・表現	自身を取り巻く生活や地域の課題に目を向け、それらに対する自分の意見や解決策を考え、適切に説明できるか等を、レポート、振り返りシート、その他提出物から評価します。(35%)	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や家庭科ノートなどの提出状況、授業への参加態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、ホームプロジェクトへの取り組みなどから、学習する事柄と自身の生活を結び付け、自ら進んで課題を解決しようとしているか等で評価します。(30%)	

単位数	2	普通科・生産食品科2年	履修	必修・選択
教科書	未来へつなぐ家庭総合 365 (教育図書)		副教材等	調理実習ノート基礎編 食品成分表 家庭科ノート
学習の到達目標		授業の進め方		履修の条件・進路
生活の営みに係る見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を通してよりよい社会の構築に向けて主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を身に付ける。		1 生活を主体的に営むために必要な知識と技能を身に付けます。 2 調理実習ノート、家庭科ノートを活用します。		1 全員が履修します。 2 1・2年の継続履修です。

	学 習 内 容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学期	期末考査 (1)子どもの生活と保育 ・子どもはどう生まれ育つ ・子どもとどう関わろう ・これからの子育てとは (2)持続可能なライフスタイルと環境 ・わたしたちにできることはなんだろう (3)食生活と健康 ・なぜごはんを食べるの ・私たちはなにを食べているの ・おいしく食べよう (調理実習)	・乳幼児期の心身の発達と生活、遊びと文化について学習する。 ・子育ての現状と課題について学習します。 ・持続可能な社会を実現するための社会の取り組みや自分の消費行動が社会に与える影響について考える。 ・食事のもつ意味や現代の食生活の問題点について学習する。 ・調理実習の計画を立て、班員と協力して実習を行う。 ・栄養素の種類と機能、食品の特質について学習する。	・自分たちがこれから子どもを育てる世代になることを実感する。 ・環境問題解決のための方法を考え、実践できるようになる。 ・食の重要性や問題点を理解し、自身が食生活を創造する主体であることを認識する。 ・調理の基本的な技術を身に付け、安全や衛生面に配慮した調理ができるようになる。
2 学期	期末考査 (3)食生活と健康 ・安全に食べよう (調理実習) ・健康に食べよう ・これからも食事を楽しむために (4)消費生活と意思決定 ・何をどうやって買う ・かしこい消費者になろう	・栄養バランスを整えるためのバランス対策を計画し、調理実習で実践する。 ・食品の選び方や食品添加物、食中毒について学習する。 ・消費行動への意思決定には様々な要因があることを学び、自分の消費行動について客観的に考える。 ・消費者の権利と責任について学習する。	・安全や健康の観点から、食品を適切に選択したり保存したりする方法について理解する。 ・消費者市民社会の実現に向けて自立した消費者としてどのように行動したらよいか考え、行動できるようになる。
3 学期	学年末考査 (5)生活における経済の計画 ・将来に向けて家計を考えよう ・将来の経済計画を立ててみよう (6)住生活と住環境 ・どのような家に住みたい ・安全に住もう ・快適に住もう (7)生涯の生活設計	・家計のしくみについて学習し、家計と社会が密接に関わっていることを知る。 ・生涯を見通した経済計画の重要性について考える。 ・住居の機能、住空間の計画、住空間の整備などについて学習し、快適な住生活を確保するための知識を身に付ける。	・家計と経済社会の関わりを理解する。 ・生涯を見通した家計の管理や計画、リスクの管理について考えることができる。 ・住居の安全性や防災の知識を身に付け、家庭生活において具体的な行動に移すことができる。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 学習内容について自分で考え、自分の意見を言えるようにする。 2 実習に意欲的に取り組み、家庭生活に生かせる技術を身に付ける。 ○家庭学習 1 学習ノート等を整理し、授業の復習をする。 ○定期考査の勉強 1 教科書・ノートを中心に学んだ内容を理解する。 2 自分の意見が書ける。 ○その他のアドバイス 1 現在および将来の生活に関心を持ち、分からないことはその都度質問するか、自分で調べる。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	授業での小テストや各学期末考査で評価します。 基本的な用語や意味を説明できるか、実験・実習において適切な操作や作業ができているか等で評価します。(35%)	
	思考・判断・表現	自身を取り巻く生活や地域の課題に目を向け、それらに対する自分の意見や解決策を考え、適切に説明できるか等を、レポート、振り返りシート、その他提出物から評価します。(35%)	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や家庭科ノートなどの提出状況、授業への参加態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、ホームプロジェクトへの取り組みなどから、学習する事柄と自身の生活を結び付け、自ら進んで課題を解決しようとしているか等で評価します。(30%)	

北高シラバス「生活産業基礎」

単位数	2	対象学科・学年	普通科 3年 I型	履修	必修修・ <input type="checkbox"/> 選択
教科書	生活産業基礎（実教出版）		副教材等		
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 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への関心を高め、勤労観、職業観を育てます。 2 衣食住、ヒューマンサービスの各分野の知識と技術の習得し、活用する意欲と態度を育てます。			1 衣食住、福祉関連産業の現状を学習します。 2 消費者ニーズにあった商品企画やサービス提供等の実習を行い、実践力を養います。	1 選択科目です。 2 生活関連産業への就職を目指す人に適しています。	

	学習内容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学期	レポート 1 生活産業基礎を学ぶ ・生活産業の役割 ・産業構造の変化 ・職業人に求められるもの 2 ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供 ・消費者ニーズの把握 ・商品・サービスの企画・開発・販売 ・マネジメントサイクル・経営理念 ・商取引に関する法規 3 ヒューマンサービス関連分野 ・高齢者にかかわる産業と職業 ・障がい者にかかわる産業と職業 ・子どもにかかわる産業と職業 ・ヒューマンサービスにかかわる資格	・生活関連産業に従事する人々の様子を描写したVTRを視聴し、様々な職業や働き方があることを確認する。 ・消費者のニーズによって、さまざまな企業がどのような商品を開発しているのかを考える。 ・高齢者、障がい者、子どもにかかわる各産業についてその意義と役割について具体的事例を通して考える。 ・高齢者福祉サービスに焦点を絞って、介護食実習や介護体験実習に取り組む。	・VTR等での具体的事例を通して、将来の生き方を考えることができる。 ・消費者の多様なニーズに対応した商品やサービスの提供を行うことによって人々の生活を豊かにしていることについて理解する。 ・高齢者、障がい者、子どもの立場に立った思いやりの心を大切に考えることができる。 ・高齢者に関する職業や高齢者との接し方について興味・関心を高めることができる。
2 学期	レポート 4 衣生活関連分野 ・衣生活にかかわるさまざまな産業 ・衣生活関連の職業と資格 ・衣生活の変化と課題 5 住生活関連分野 ・住生活にかかわるさまざまな産業 ・住生活関連の職業と資格 ・住生活・住まいの変化と課題 6 食生活関連分野 ・食生活にかかわるさまざまな産業 ・食生活関連の職業と資格 ・食生活の課題	・衣生活・住生活関連分野の職業調べを行い、ファッションコーディネートやインテリアコーディネートの実習も取り入れる。 ・サステイナブルファッションについて学習し、不要になった衣服を利用したりメイクのデザインを考える。 ・食生活関連産業の中でも、総菜店、菓子店等に焦点をあてて商品開発や調理を行い、各種コンクールに応募する。	・新聞記事やインターネット、雑誌などから、各分野の産業について調べて詳しく調べ、意見発表ができる。 ・自分自身の生活を振り返り、持続可能な社会を目指した衣生活について考えることができる。 ・調理実習や加工品実習はオリジナルな視点で取り組むことができる。
3 学期	レポート 7 になりたい自分になるために ・職業の選択と自己実現 ・職業人に必要な資質 ・将来の生活と学業	・人はなんのために働くのかについて、グループ討論を行うことで、自分の意見を客観的にとらえる。	・生活産業の職業人に求められる専門的な知識や技術、コミュニケーション能力を高めることができる。
取組のアドバイス	○授業の取組 1 ノートや資料を整理する。 2 体験学習や作品製作に意欲的に取り組む。 ○家庭学習 1 新聞記事などに関心をもち、生活産業への関心や問題意識を高める。 ○その他のアドバイス 1 実習やVTR教材などで生活産業への興味・関心を高める。		
評価方法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	ワークシートの記入状況、実習や制作活動の記録、出来栄等で評価します。生活産業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できているかを評価します。(35%)	
	思考・判断・表現	生活産業に関する課題に目を向け、それに対する自分の意見や解決策を考え、適切に説明できるか等をレポート、振り返りシート、そのほかの提出物から評価します。(35%)	
	主体的に学習に取り組む態度	課題などの提出状況、授業への参加態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、制作活動や実習への取組などから、習得した知識や技術を積極的に活用しようとしているか評価します。(30%)	

北高シラバス「保育基礎」

単位数	2	対象学科・学年	普通科・生産食品科 3年	履修	必修修・ <input type="checkbox"/> 選択
教科書	保育基礎（実教出版）		副教材等	保育基礎学習ノート	
学習の到達目標			授業の進め方	履修の条件・進路	
1 子どもの発達の特性発達過程、保育などに関する知識と技術の習得に努める。 2 子どもの発達や子育て支援に寄与する能力と態度を育てる。			1 教科書を中心に基礎的な知識・技術の学習をします。 2 児童文化財製作や保育実習により、実践力を養います。 3 新聞記事の収集などで子育て支援への関心を高めます。	1 選択科目です。 2 保育士志望者に適しています。	

	学 習 内 容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学 期	1 子どもの保育 ・保育の意義 ・保育の方法 ・保育の環境 2 子どもの発達 ・子どもの発達の特性 ・子どものからだの発達 ・子どもの心の発達 [児童文化財製作]	・保育が人間形成にどのようにかかわるか考える。また、「育つ力」を十分に引き出す環境について学ぶ。 ・自分の生い立ちを振り返りながら学習する。 ・乳幼児期は人の発育・発達において大切な時期であり、共通性や個性といった特性があることを学ぶ。 ・V T R等での具体的事例を通して発達の様々な側面が相互に関連し合っていることを知る。 ・子どもにとっての遊びの意義について考え、児童文化財を製作する。	・人間の発達に関心を持ち、乳幼児期は人間発達の基礎を培う時期であることを理解する。 ・誕生から幼児期までの発達の特徴を理解する。 ・「愛着」が基本的人間関係の樹立のために重要であることを理解する。 ・子どもの発達や特性に応じた児童文化財を製作することができる。
2 学 期	3 子どもの生活 ・子どもの生活と養護 ・生活習慣の形成 ・健康管理と事故防止 4 子どもの文化 ・子どもの文化の意義と支える場 ・子どもの遊びと表現活動 [保育実習]	・子どもが心身の健康を保つための保育の技術を身につける。 ・乳幼児の栄養や食事の特徴を実習を通して学習する。 ・子どもの発達に即した適切な生活習慣とその援助の方法について考察する。 ・子どもの遊びと遊具の意義や重要性について、読み聞かせ等の表現活動や制作活動を通して学ぶ。 ・保育実習では、直接子どもとふれあい、子どもの成長・発達を確認する。	・子どもの生活に関心を持ち、主体的に子どもの生活を理解しようとしている。 ・子どもの食生活や衣生活について保育の基礎的な技術を実践することができる。 ・子どもの発達や特性をふまえた上で、子どもの遊具等の制作に取り組み、表現活動に関連する学習に意欲的に取り組むことができる。 ・意欲的に保育実習に取り組む。
3 学 期	5 子どもの福祉 ・子ども観 ・子どもの福祉 ・子育て支援	・児童福祉の理念や子育てに関する施策について学習する。 ・新聞記事などから地域の児童福祉や子育て支援の実態を調べ、意見発表をする。	・児童福祉の基本的な考え方について理解し、子どもの幸福について自分の意見や考えをまとめることができる。 ・子育ての現状をふまえ、これからの子育て支援について積極的に考えることができる。
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 1 ノートや資料を整理する。 2 作品製作に意欲的に取り組む。 ○家庭学習 1 新聞記事を収集し、保育への関心や問題意識を高める。 ○定期考査の勉強 1 教科書・ノートで復習する。 2 事例を通じた具体的な保育を復習する。 ○その他のアドバイス 1 実習やV T R教材などで乳幼児への興味・関心を高める。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	各学期の期末考査で評価します。また、実習や制作活動、読み聞かせにおいて適切な作業や園児とかがわりができていくか等で評価します。(35%)	
	思考・判断・表現	子どもと取り巻く生活や課題に目を向け、それに対する自分の意見や解決策を考え、適切に説明できるか等を、レポート、学習ノート、その他の提出物から評価します。(35%)	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や学習ノートなどの提出状況、授業への参加態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、制作活動や実習への取組などから、習得した知識や技術を積極的に活用しようとしているか評価します。(30%)	

北高シラバス 「 フードデザイン 」

単位数	3	普通科3年I型	履修	必履修・ <input type="checkbox"/> 選択
教科書	フードデザイン (実教出版)		副教材等	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編) 食品成分表・学習ノート (実教出版)
学習の到達目標		授業の進め方		履修の条件・進路
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身に付ける。食生活を総合的にデザインし、食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。		実験・実習などの体験的な学習を多く取り入れ、教科書に準拠した学習ノートを活用します。		1 選択科目です。 2 調理や食品関係の進路希望者に適しています。

	学 習 内 容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学 期	期末 考 査 (1) 食生活と健康 ・食事の意義と役割 ・食をとりまく現状 (2) 栄養素のはたらきと食事計画 ・食事摂取基準と食事計画 ・ライフステージと栄養 (3) 調理の基本とフードデザイン実習 ・調理の基本 ・献立作成 ・調理実習 ・料理コンクール計画	・食事の基本的な意義を理解する。 ・現代の食に関する問題点を把握する。 ・生命を維持し、日々の生活を健康的に送るために必要な五大栄養素について詳しく学ぶ。 ・ライフステージに応じて、食事の栄養バランスや嗜好を考慮した献立作成をする。 ・基本的な題材から始めて、品数を増やし、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはかる。 ・各種料理コンクールに挑戦する。	・現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 ・各ライフステージに応じて望ましい食生活を判断することができる。 ・食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。 ・各種コンクールに意欲的に取り組むことができる。
2 学 期	期末 考 査 (4) 食品の特徴・表示・安全 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全 (5) 料理様式とテーブルコーディネート ・料理様式と献立 ・テーブルコーディネート ・調理実習	・様々な食品についてそれぞれの特徴や調理上の性質、加工品を理解し、食事計画や調理にいかす。 ・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理を身に付ける。 ・それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について学び、状況に応じたコーディネートについて考えたり、実際に実践したりする。	・具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができる。 ・食品を衛生的に取り扱うことができる。 ・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲や関心が感じられる。
3 学 期	学 年 末 考 査 ・調理実習 (6) 食育	・食育が生活とどのようにかかわっているか考える。 ・現在行われている食育について調べる。	・食についての課題を見出し、その解決を目指した食育活動に関心を持つ。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 実験・実習の計画から実習、評価まで、テーマに合わせた取組を工夫して真剣に行う。 ○家庭学習 学習ノート・課題プリント等の整理、実習材料調達等の授業の準備をする。 ○定期考査の勉強 教科書・ノート等授業の内容を中心に理解する。 実験・実習の復習をする。 ○その他のアドバイス 毎日の食生活の中での問題点を見つけ、解決するための工夫をする。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	学習ノートやワークシートの記入状況、調理実習の記録等や各学期末考査で評価します。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できているかを評価します。	
	思考・判断・表現	献立作成やテーブルコーディネート等の実習で評価します。多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造し、食生活の課題を解決しようとしているかを評価します。	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や学習ノートなどの提出状況、実習態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、料理コンクールへの取組などから、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用しようとしているかを評価します。	

単位数	2	普通科3年II型文系	履修	必修修・ 選択
教科書	フードデザイン (実教出版)		副教材等	調理実習ノート基礎編 (愛媛県高等学校家庭教育研究会編) 食品成分表・学習ノート (実教出版)
学習の到達目標		授業の進め方		履修の条件・進路
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身に付ける。食生活を総合的にデザインし、食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。		実験・実習などの体験的な学習を多く取り入れ、教科書に準拠した学習ノートを活用します。		1 選択科目です。 2 調理や食品関係の進路希望者に適しています。

	学習内容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学期 期末 考查	(1) 食生活と健康 ・食事の意義と役割 ・食をとりまく現状 (2) 栄養素のはたらきと食事計画 ・食事摂取基準と食事計画 ・ライフステージと栄養 (3) 調理の基本とフードデザイン実習 ・調理の基本 ・献立作成 ・調理実習 ・料理コンクール計画	・食事の基本的な意義を理解する。 ・現代の食に関する問題点を把握する。 ・生命を維持し、日々の生活を健康的に送るために必要な五大栄養素について詳しく学ぶ。 ・ライフステージに応じて、食事の栄養バランスや嗜好を考慮した献立作成をする。 ・基本的な題材から始めて、品数を増やし、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはかる。 ・各種料理コンクールに挑戦する。	・現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 ・各ライフステージに応じて望ましい食生活を判断することができる。 ・食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。 ・各種コンクールに意欲的に取り組むことができる。
2 学期 期末 考查	(4) 食品の特徴・表示・安全 ・食品の特徴と性質 ・食品の選択と表示 ・食品の衛生と安全 (5) 料理様式とテーブルコーディネート ・料理様式と献立 ・テーブルコーディネート ・調理実習	・様々な食品についてそれぞれの特徴や調理上の性質、加工品を理解し、食事計画や調理にいかす。 ・食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理を身に付ける。 ・それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について学び、状況に応じたコーディネートについて考えたり、実際に実践したりする。	・具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができる。 ・食品を衛生的に取り扱うことができる。 ・食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲や関心が感じられる。
3 学期 期末 考查	・調理実習 (6) 食育	・食育が生活とどのようにかかわっているか考える。 ・現在行われている食育について調べる。	・食についての課題を見出し、その解決を目指した食育活動に関心を持つ。
取組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 実験・実習の計画から実習、評価まで、テーマに合わせた取組を工夫して真剣に行う。 ○家庭学習 学習ノート・課題プリント等の整理、実習材料調達等の授業の準備をする。 ○定期考査の勉強 教科書・ノート等授業の内容を中心に理解する。 実験・実習の復習をする。 ○その他のアドバイス 毎日の食生活の中での問題点を見つけ、解決するための工夫をする。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	学習ノートやワークシートの記入状況、調理実習の記録等や各学期末考査で評価します。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できているかを評価します。	
	思考・判断・表現	献立作成やテーブルコーディネート等の実習で評価します。多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造し、食生活の課題を解決しようとしているかを評価します。	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や学習ノートなどの提出状況、実習態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、料理コンクールへの取組などから、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用しようとしているかを評価します。	

単位数	3	生産食品科3年	履修	必修修・ 選択
教科書	フードデザイン (実教出版)		副教材等	調理実習ノート基礎編 (愛媛県高等学校家庭教育研究会編) 食品成分表・学習ノート (実教出版)
学習の到達目標		授業の進め方		履修の条件・進路
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身に付ける。食生活を総合的にデザインし、食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。		実験・実習などの体験的な学習を多く取り入れ、教科書に準拠した学習ノートを活用します。		1 選択科目です。 2 調理や食品関係の進路希望者に適しています。

	学 習 内 容	学習のポイント	学習の到達目標
1 学 期	期末 考 査 (1) 食生活と健康 ・ 食事の意義と役割 ・ 食をとりまく現状 (2) 栄養素のはたらきと食事計画 ・ 食事摂取基準と食事計画 ・ ライフステージと栄養 (3) 調理の基本とフードデザイン実習 ・ 調理の基本 ・ 献立作成 ・ 調理実習 ・ 料理コンクール計画	・ 食事の基本的な意義を理解する。 ・ 現代の食に関する問題点を把握する。 ・ 生命を維持し、日々の生活を健康的に送るために必要な五大栄養素について詳しく学ぶ。 ・ ライフステージに応じて、食事の栄養バランスや嗜好を考慮した献立作成をする。 ・ 基本的な題材から始めて、品数を増やし、工程が多いものに移行していくなど、段階的に調理技術の向上をはかる。 ・ 各種料理コンクールに挑戦する。	・ 現代の食生活の現状について、情報を収集・整理し、考えをまとめることができる。 ・ 各ライフステージに応じて望ましい食生活を判断することができる。 ・ 食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理など、一連の流れを計画し実践ができる。 ・ 各種コンクールに意欲的に取り組むことができる。
2 学 期	期末 考 査 (4) 食品の特徴・表示・安全 ・ 食品の特徴と性質 ・ 食品の選択と表示 ・ 食品の衛生と安全 (5) 料理様式とテーブルコーディネート ・ 料理様式と献立 ・ テーブルコーディネート ・ 調理実習	・ 様々な食品についてそれぞれの特徴や調理上の性質、加工品を理解し、食事計画や調理にいかす。 ・ 食中毒や衛生についての知識を深め、衛生と安全に配慮した調理を身に付ける。 ・ それぞれの様式に応じた食卓構成と作法について学び、状況に応じたコーディネートについて考えたり、実際に実践したりする。	・ 具体的な食事テーマの設定、目的に応じた献立作成、献立に適した食品の選択、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができる。 ・ 食品を衛生的に取り扱うことができる。 ・ 食事のテーマにふさわしい献立や食卓の整え方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲や関心が感じられる。
3 学 期	学 年 末 考 査 ・ 調理実習 (6) 食育	・ 食育が生活とどのようにかかわっているか考える。 ・ 現在行われている食育について調べる。	・ 食についての課題を見出し、その解決を目指した食育活動に関心を持つ。
取 組 の ア ド バ イ ス	○授業の取組 実験・実習の計画から実習、評価まで、テーマに合わせた取組を工夫して真剣に行う。 ○家庭学習 学習ノート・課題プリント等の整理、実習材料調達等の授業の準備をする。 ○定期考査の勉強 教科書・ノート等授業の内容を中心に理解する。 実験・実習の復習をする。 ○その他のアドバイス 毎日の食生活の中での問題点を見つけ、解決するための工夫をする。		
評 価 方 法	3つの観点別学習状況の評価の達成度をもとにして、総合的に評価します。(100点法)		
	知識・技能	学習ノートやワークシートの記入状況、調理実習の記録等や各学期末考査で評価します。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できているかを評価します。	
	思考・判断・表現	献立作成やテーブルコーディネート等の実習で評価します。 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造し、食生活の課題を解決しようとしているかを評価します。	
	主体的に学習に取り組む態度	課題や学習ノートなどの提出状況、実習態度、出席状況等を確認するとともに、レポートや調べ学習、料理コンクールへの取組などから、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用しようとしているかを評価します。	