

授業計画

| 学年 | 区分 | 教科名 | 科目名 | 授業時間 | 対象 |
|--------|--|-----|------|------|-------|
| 高校1年 | 必修 | 家庭 | 家庭基礎 | 週2時間 | 高1全生徒 |
| 到達目標 | 高齢者の生活と福祉を取り上げ、自分らしい生き方を考える。より深く知るためレポート制作等の実施。中学で学んだ食生活を土台により深く栄養素の特徴を学び、多くの実習を取り入れてライフスタイルに合った食生活を創っていく力を養う。 | | | | |
| 学習教材 | 教科書 『新家庭総合～今を学び未来を描き暮らしをつくる～』(教育図書) 副教材 『食品成分表』 | | | | |
| クラス編成 | クラス単位 | | | | |
| 成績評価方法 | 定期テスト、提出物で評価。提出物不良の場合は評価より減点。 | | | | |

年間スケジュール

| 学期 | 学習内容 | 備考(指導方法など) |
|----|--|---------------------|
| 前期 | I. 人とかかわって生きる(1. 人の一生と発達 ①人の一生と発達課題 ②青年期の課題 2. 家族・家庭と社会 ①現代の家族と家庭の機能 ②家庭生活を支える労働 ③これからの家族と家族支援 3. 高齢者の生活と福祉 | |
| | 前期中間試験 | |
| | II. 暮らしをつくる(1. 食生活 ①食品の衛生と安全 ②人間と食べ物 ③食品と栄養～炭水化物) 調理実習(事前学習と実習) | 夏休みの課題として高齢者のレポートあり |
| | 前期期末試験 | |

| 学期 | 学習内容 | 備考(指導方法など) |
|----|--|------------|
| 後期 | 食生活(③食品と栄養～脂質、たんぱく質) 調理実習(事前学習と実習) | |
| | 後期中間試験 | |
| | 食生活(③食品と栄養～無機質、ビタミン ④食事をつくる ⑤食生活の文化 ⑥食生活と環境) 調理実習(事前学習と実習) | |
| | 後期期末試験 | |