

学年	コース	教科	科目	類型	必・選	単位数
1	スーパー フロンティア	家庭	家庭基礎	全	必修	2

講座のねらい

男女ともに家庭生活を営む担い手として、人生を見通し共に生きる、生活を営む、生活を創るということを学習します。そのためにも、生活のさまざまな場合で、男女が共同の責任をもって生活を営む意識を高め、独り立ちの準備として実習や体験を通して実践力を養います。
また、多様な社会の変化に対応できる力を問い直し、一人ひとりが自らの価値観を見出し、生き方を探求し「生活をデザインする力」「人間力」を培うことを目指します。

使用教材及び問題集

教科書：「家庭基礎」自立・共生・創造（東京書籍）

授業の内容と進め方

教科書に従って授業を進めますが、それらを発展的に進めるうえでプリントを用います。また、新聞やニュースなどから家庭生活をめぐる多様な出来事を取り出し、家族や家庭生活の在り方について考えます。
講義と実習を組み合わせを進めますが、講義はHR教室で、実習は家庭科室にて行います。

講座の到達目標

- 1) 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ます。
- 2) 学習した知識や技術を活用し、家庭や地域の生活課題を主体的に解決する態度を育成します。
- 3) 家族や社会との共生を目指し、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てます。

評価の観点・テスト・課題など

評価は定期考査が中心となりますが、課題プリント提出で学習状況を確認します。
また、出席状況・授業態度、調理実習への取り組み方を平常点とします。

備考

- 用具の準備
調理実習・・・エプロン、三角巾、マスク
裁縫セット

授業の計画

1 学期 学習計画および学習内容

- 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. 目標を持って生きる
 4. 人生をつくる
 5. 家族・家庭をみつめる
 6. これからの家庭生活と社会
- 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

[調理実習]

[作品製作]

2 学期 学習計画および学習内容

3. 食生活の安全と衛生
 4. 生涯の健康を見通した食事計画
 5. 調理の基礎
 6. これからの食生活
- 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. 子どもの権利と福祉

[調理実習]

[作品製作]

3 学期 学習計画および学習内容

- 3 章 高齢社会を生きる
1. 高齢期を理解する
 2. 高齢期の心身の特徴
 3. これからの高齢社会
- 8 章 経済生活を営む
1. 職業生活を設計する
 2. 計画的に使う
 3. 国民経済・国際経済と家庭の経済生活
 4. 消費行動と意思決定
 5. 現代の消費社会
 6. これからの消費生活と環境

[調理実習]

[作品製作]