

科目番号	0901	科目名	家庭基礎			
単位数	区分		レポート回数	必要出席時数	視聴票免除時数	テスト
2	必修・選択		4	4	2	年間 1 回
教科書		東京書籍 家庭基礎「自立・共生・創造」				
副教材		なし				
デジタル教材等		東京書籍 教科書授業 インターネット講座				
学習目標		人の一生と家族・家庭および福祉、衣食住、経済生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得し、家族や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実・向上を図る能力と実践的な態度を育む。 家庭や地域および社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を養う。				

学習方法

(1) 単位を修得するために

- ・教科書をよく読み、内容を理解しながらレポートの作成を行う。
- ・調べ学習については、与えられた課題に対して情報収集し、整理してまとめる力を養う。
- ・スクーリングに出席し、レポートの内容について分からない箇所や不明点を先生に質問する。
- ・デジタル教材の東京書籍教科書授業インターネット講座を視聴し、理解を深める。
- ・単位認定に向けて、レポートの学習内容をしっかり見直しテストに臨む。

(2) 大学受験に向けて

- ・受験科目に家庭科がある場合は担当教員まで相談してください。

レポートの内容

レ ポ ー ト	教科書 単元	学習内容	スクーリング		デジタル教材 東京書籍 (教科書授業) インターネット講座
			A	B	
第 1 回	第 1 章 生涯を見通す	○発達段階とライフステージ ○5つの自立	4/23	4/21	東京書籍 (教科書授業) インターネット講座 第 1 章、第 2 章
	第 2 章 人生をつくる 調べ学習	○多様なライフスタイル ○家族・家庭について ○職業労働と家事労働 ○性別役割分業意識と ワークライフバランス 『成年年齢 1 8 歳』	5/14	5/19	
第 2 回	第 3 章 子どもと共に育つ ◎子どもと遊び	○子どもの育つ力を知る (身体・心の発達) ○子どもの生活と保育 ◎伝承遊び (折り紙 絵本 あやとり)	6/4	6/23	東京書籍 (教科書授業) インターネット講座 第 3 章、第 4 章、 第 5 章
	第 4 章 超高齢社会を共に生きる 調べ学習	○少子化・高齢化の進行 ○高齢期の健康と自立 『図 1, 図 2, 図 3 の読み取り』	7/2	8/27	
第 3 回	第 5 章 共に生き、共に支える	○共生社会の考え方	レポート締め切り 9/1		東京書籍 (教科書授業) インターネット講座 第 6 章、第 7 章、 第 8 章
	第 6 章 食生活をつくる 調べ学習 ◎調理実習	○栄養と栄養素 ○食品の表示の見方 ○和食の配膳 (一汁三菜) 『私の好きな和食の紹介文』 ◎お菓子を作ろう	9/17	10/6	
第 4 回	第 7 章 衣生活をつくる	○衣服と表示 ○洗剤の働き	10/90 調理実習	10/27 調理実習	東京書籍 (教科書授業) インターネット講座 第 9 章、第 10 章
	第 8 章 住生活をつくる	○ライフステージと住生活の特徴	レポート締め切り 11/9		
第 4 回	第 9 章 経済生活を営む	○生活情報の活用と 個人情報の管理 ○契約と支払い方法	11/26	12/8	東京書籍 (教科書授業) インターネット講座 第 9 章、第 10 章
	第 10 章 持続可能な生活を営む 調べ学習	○持続可能な消費や生活と 開発目標 『持続可能な社会のために心がけ ていることや実行したいこと』	1/14	1/27	
			レポート締め切り 12/14		
単位認定試験					

科目番号	0902	科目名	家庭演習			
単位数		区分	レポート回数	必要出席時数	視聴票免除時数	テスト
2		必修・ 選択	4	4	2	年間 0 回
教科書	なし					
副教材	最新版 楽しく学べるマナーの基本（教育図書）					
デジタル教材等	（東京書籍）基礎技能動画 自作動画					
学習目標	望ましい生活習慣を身につけるとともに、主体的に生活を創造する能力などを習得させる。家庭や社会の一員としての自覚を持って自分の生き方を考え、生活をよりよくしようとする実践的な態度を育てる。 ① 自己や生活を取り巻く社会的な環境に目を向け、自分の生活課題を解決できる能力を身につける。 ② 生活全般のマナー（日常の立ち居振る舞い、食文化とマナーなど）について学習する。 ③ 調理実習（準備、調理、試食、あとかたづけ）の協働作業を通して、食生活の自立に必要な知識と技術を身につける。					

学習方法

（１）単位を修得するために

- ・ 副教材をよく読み、内容を理解しながらレポートの作成を行う。
- ・ 調べ学習については、与えられた課題に対して情報収集し整理してまとめる力を養う。
- ・ スクーリングに出席し、レポートの内容について分からない箇所や不明点を先生に質問する。
- ・ 食生活の自立に必要な調理の知識と技術を身につけるために、調理法の種類と特徴、調味料の計量方法味の相互作用などを知る。 配膳やマナーにも関心を持てるようにする。（可能な範囲で調理実習をする。）

（２）大学受験に向けて

- ・ 受験科目に家庭科がある場合は担当教員まで相談してください。

レポートの内容

レ ポ ー ト	教材 単元	学習内容	スクーリング	デジタル教材 (東京書籍) 基礎技能動画 自作動画
第 1 回	日本の食文化 調理実習	○ユネスコ無形文化遺産「和食の特徴」 ・私の好きな和食の紹介 ○『和食のマナー』 DVD 視聴 ・箸使いの基本 ・和食のいただき方 ○調理実習・・・お菓子づくり（6／5） ・調理室の使い方 ・お茶・お菓子の出し方 ・紅茶（コーヒー）の飲み方 ・ケーキの食べ方	5/8 6/5 調理実習	調理実習 自作動画
第 2 回	西洋料理のマナー 調理実習	○『西洋料理のマナー』 DVD 視聴 ・カトラリーの使い方 ・西洋料理のいただき方 ・食事のマナー違反 ○『中国料理のマナー』 ○世界の食文化 ○調理実習・・・洋風献立（10／23） ・調理の基礎 （切り方 火加減 など） ・ナイフ・フォークを使って食事をする。 ・マナーを習得する	6/26 8/28	調理実習 自作動画
第 3 回	持続可能な生活を営む 人生の節目のしきたり	○日本の SDGs 各目標の達成状況と課題 持続可能なライフスタイルの実現 ○エシカル消費 ○贈り物のマナー ○節目のお祝い	10/23 調理実習 11/13	
第 4 回	日常食の献立 調理実習	○調理実習 ……日常食（一汁三菜）（12／18） ・家庭料理を作り、食事をする ○ライフステージと栄養計画 ・献立の立て方の基本 ○持続可能な食生活を目指して ・食料生産と食料問題（食品ロス） ・持続可能な食生活	12/18 調理実習 1/29	調理実習 自作動画
単位認定試験				