

教科	家庭	科目	家庭基礎	年次	1	単位数	2
使用教科書 (副教材など)	高等学校 家庭基礎 持続可能な未来をつくる（第一学習社） 家庭科ノート、調理実習ノート（愛媛県高等学校家庭科教育研究会編）						

学習目標	<p>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、様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、男女が協力して主体的に家庭や地域の生活を創造する資質・能力を次のとおり育成することを目指します。</p> <p>(1) 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けます。</p> <p>(2) 家庭や地域及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、実践を評価・改善し、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います。</p> <p>(3) 様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養います。</p>		
評価の観点	<p>① 知識・技能</p>		人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な基礎的な知識と、それらに係る技能を身に付けている。
	<p>② 思考力・判断力・表現力</p>		家庭や地域及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、実践を評価・改善し、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身に付けている。
	<p>③ 学びに向かう力・人間性等</p>		様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとしている。
評価の方法	<p>定期考查に加え、提出物（ホームプロジェクト、家庭科ノート、学習プリント等）、小テストの成績などで総合的に評価します。また、平常の取組についても評価の対象とします。授業態度や参加姿勢に加え、思考力・判断力・表現力を総合的に評価します。</p>		

	単元	学習内容
前期	1 生涯の生活設計	<ul style="list-style-type: none"> 生涯発達の視点に立って、乳児期から高齢期までのライフステージの特徴と課題を見通し、その課題を他者と関わりながら達成し、生まれてから死ぬまで発達し続けていくという考え方を理解します。 生活設計を通して社会の動きを見つめ、広い視野をもって生活を創造していくことや不測の事態にも柔軟に対応することの必要性を認識します。 世帯の動向に見られる特徴とそれを規定する社会的要因を分析し、検討します。 家族形態の相違による家庭生活の在り方について検討し、その多様性を理解します。 婚姻、夫婦、親子、相続など家族に関する法律や社会制度の基礎的な理解を手がかりとして、現代の家族・家庭について理解を深めます。 身体の発育や運動機能、言語、認知、情緒、社会性などの発達の概要と、それらの発達が密接に関連していることを理解します。 遊びが子供の生活において重要であり、様々な心身の発達が促されることを理解します。
	2 家族・家庭と社会とのかかわり	<ul style="list-style-type: none"> 世帯の動向に見られる特徴とそれを規定する社会的要因を分析し、検討します。 家族形態の相違による家庭生活の在り方について検討し、その多様性を理解します。 婚姻、夫婦、親子、相続など家族に関する法律や社会制度の基礎的な理解を手がかりとして、現代の家族・家庭について理解を深めます。 身体の発育や運動機能、言語、認知、情緒、社会性などの発達の概要と、それらの発達が密接に関連していることを理解します。 遊びが子供の生活において重要であり、様々な心身の発達が促されることを理解します。
	3 子どもの発達と生活	<ul style="list-style-type: none"> 生涯発達の視点に立って、乳児期から高齢期までのライフステージの特徴と課題を見通し、その課題を他者と関わりながら達成し、生まれてから死ぬまで発達し続けていくという考え方を理解します。 生活設計を通して社会の動きを見つめ、広い視野をもって生活を創造していくことや不測の事態にも柔軟に対応することの必要性を認識します。 世帯の動向に見られる特徴とそれを規定する社会的要因を分析し、検討します。 家族形態の相違による家庭生活の在り方について検討し、その多様性を理解します。 婚姻、夫婦、親子、相続など家族に関する法律や社会制度の基礎的な理解を手がかりとして、現代の家族・家庭について理解を深めます。 身体の発育や運動機能、言語、認知、情緒、社会性などの発達の概要と、それらの発達が密接に関連していることを理解します。 遊びが子供の生活において重要であり、様々な心身の発達が促されることを理解します。
	4 充実した生涯へ	<ul style="list-style-type: none"> 加齢に伴って全ての機能が衰えるわけではなく、成熟期として捉えられる面もあることや、個人差が大きいことを理解します。 被服は、気候・風土によって異なる一方、人生という長い時間軸でみると、ライフステージによっても違ってくることを理解します。 被服のもつ保健衛生的な機能や社会的・文化的な機能を生かし、望ましい着装について考えます。 自分の身の回りの布がどのような繊維でつくられているかに关心をもてるようになります。 着心地に影響する布の性能について理解し、どのような布が着心地がよいかを考えます。 洗濯には温式洗濯と乾式洗濯があり、それぞれの特性を理解したうえで、品質に応じて洗濯することの意義を学習します。 近年の消費行動の多様化・個性化が多量の死蔵品を生む要因となっていることを理解し、消費の在り方を考えます。
	5 衣生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 被服は、気候・風土によって異なる一方、人生という長い時間軸でみると、ライフステージによっても違ってくることを理解します。 被服のもつ保健衛生的な機能や社会的・文化的な機能を生かし、望ましい着装について考えます。 自分の身の回りの布がどのような繊維でつくられているかに关心をもてるようになります。 着心地に影響する布の性能について理解し、どのような布が着心地がよいかを考えます。 洗濯には温式洗濯と乾式洗濯があり、それぞれの特性を理解したうえで、品質に応じて洗濯することの意義を学習します。 近年の消費行動の多様化・個性化が多量の死蔵品を生む要因となっていることを理解し、消費の在り方を考えます。
後期	6 住生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人にとってなぜ住まいが必要なのか、住まいの発生にさかのぼって考えます。 日本各地に見られる特徴的な住まいを比較し、住まいは、条件の異なる地域の気候や風土に応じてつくられたことを理解します。 家族の生活行為と住空間との関わり、生活行為や動作に必要な広さ、動線について理解します。 住まいの耐久年数を維持するためのメンテナンスについて理解を深めます。 最近の住まいに見られるユニバーサルデザインを研究し、住まいの中で工夫・改善していく方法を考えます。 財・サービスの購入は全て契約であることを知り、契約の重要性を理解します。 有用な生活情報を取捨選択して収集・活用していくことが重要であることを理解します。 消費者信用について理解し、利用に際しては、慎重に行う意識と対応策を身に付けます。 環境負荷の少ない生活を目指して、生活意識や生活様式を見直し、環境に調和したライフスタイルの確立を図ります。
	7 経済生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 人にとってなぜ住まいが必要なのか、住まいの発生にさかのぼって考えます。 日本各地に見られる特徴的な住まいを比較し、住まいは、条件の異なる地域の気候や風土に応じてつくられたことを理解します。 家族の生活行為と住空間との関わり、生活行為や動作に必要な広さ、動線について理解します。 住まいの耐久年数を維持するためのメンテナンスについて理解を深めます。 最近の住まいに見られるユニバーサルデザインを研究し、住まいの中で工夫・改善していく方法を考えます。 財・サービスの購入は全て契約であることを知り、契約の重要性を理解します。 有用な生活情報を取捨選択して収集・活用していくことが重要であることを理解します。 消費者信用について理解し、利用に際しては、慎重に行う意識と対応策を身に付けます。 環境負荷の少ない生活を目指して、生活意識や生活様式を見直し、環境に調和したライフスタイルの確立を図ります。
	8 食生活をつくる	<ul style="list-style-type: none"> 日常の食生活を振り返り、健康や生活習慣に直結する食事について学ぶ意欲を高めます。 栄養摂取のアンバランスや不規則な食生活によって、生活習慣病や心身の不調がもたらされるこを理解します。 無駄のない食材の使用や、環境に負荷をかけない食生活上の工夫を考えます。 健康な生活を送る上で必要な栄養素とその主な働きについて理解します。 食品表示、栄養表示を通して内容を読み取り、身体状況に応じた食品を選びます。 自分及び家族の食事摂取基準について調べ、家族の栄養摂取量の平均がいくらになるか求めます。 食事摂取基準を満たすためには、どの食品をどれだけ食べればよいかという目安を示した「食品群」について学習します。 栄養・し好・味わい・予算・調理時間などを考えて合理的に献立が作成できるようになります。 食品の選択・計量・器具の扱い及び包丁の使い方、野菜の切り方など調理の基本技術を習得します。