

教科名	科目名	単位数	レポート枚数	開講時数	必要面接時数
家庭	家庭総合①	前期2単位	6	7	4

◇科目の目標

生活の営みに係る学習活動を通して、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・能力を育成することを目指す。

◇科目の概要

次にあげる各項目について学習する。人の一生と家族・家庭及び福祉。子どもとの関わりと保育・福祉。高齢者との関わりと福祉。衣食住の生活の科学と文化。持続可能な消費生活・環境。

◇学習の進め方

- ① 教科書をよく読み、面接の前までに予習しておくことがのぞましい。
- ② 面接時に配付する資料等も、レポート学習等をすすめる上での参考にすること。
- ③ レポート、教科書の内容を学ぶことを糸口として、広く社会を見る目を養ってほしい。

◇履修にあたっての留意点

原則として、レポートはNo.1より順番に送付すること。ただし No.3 の実習レポートは実習後に提出してよい。

◇使用教科書 東京書籍 家庭総合－自立・共生・創造－

◇スクーリング計画

回数	開講月日	レポ番号	授 業 内 容	教科書ページ
1	4/23・24	No.1	生涯を見通す、人生をつくる①	12～31
2	4/30・5/1	No.2	人生をつくる②	32～39
3	5/7・8	No.3	講演会（消費生活について）	実習プリント
4	6/25・26	No.4	人生をつくる③、経済生活を営む	40、41、230～249
5	7/16・17	No.5	持続可能な生活、これからの生活	252～267、10、11
6	7/23・24	No.6	高齢社会を生きる、共に生きる	76～99

◇テスト範囲

前期中間	実施しない	前期期末	レポート No. 1, 2, 4～6
------	-------	------	--------------------

◇成績評価の方法

成績はテストの点数、レポートの評価、面接出席時数を総合的に評価します。

観点別評価の「知識・技能」は主としてテストによる学習の定着度とレポートの実技から評価します。よく学習しているものはA、合格の基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。

「思考・判断・表現」は、6通のレポートの取り組みを総合して評価します。レポートの課題すべてをしっかりと取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。

「主体的に学習に取り組む」は、スクーリングの出席状況と学習態度を合わせて評価します。出席状況がよく、積極的に学習に取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、合格基準を超えないものはCとします。

教科名	科目名	単位数	レポート枚数	開講時数	必要面接時数
家庭	家庭総合②	後期2単位	6	7	4

◇科目の目標

生活の営みに係る学習活動を通して、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・能力を育成することを目指す。

◇科目の概要

次にあげる各項目について学習する。人の一生と家族・家庭及び福祉。子どもとの関わりと保育・福祉。高齢者との関わりと福祉。衣食住の生活の科学と文化。持続可能な消費生活・環境。

◇学習の進め方

- ① 教科書をよく読み、面接の前までに予習しておくことがのぞましい。
- ② 面接時に配付する資料等も、レポート学習等をすすめる上での参考にすること。
- ③ レポート、教科書の内容を学ぶことを糸口として、広く社会を見る目を養ってほしい。

◇履修にあたっての留意点

原則として、レポートはNo.1より順番に送付してくること。ただし No.3 の実習レポートは実習後に提出してよい。

◇使用教科書 東京書籍 家庭総合－自立・共生・創造－

◇スクーリング計画

回数	開講月日	レポ番号	授 業 内 容	教科書ページ
1	10/ 15・16	No. 1	食生活をつくる N01	104～125
2	10/ 22・23	No. 2	食生活をつくる N02	126～159
3	10/ 29・30	No. 3	講演会（児童文化について）	実習プリント
4	12/ 3・ 4	No. 4	子どもと共に育つ	44～75
5	12/ 10・11	No. 5	衣生活をつくる	160～201
6	1/ 7・ 8	No. 6	住生活をつくる	202～227

◇テスト範囲

後期中間	実施しない	後期期末	レポート No. 1, 2, 4～6
------	-------	------	--------------------

◇成績評価の方法

成績はテストの点数、レポートの評価、面接出席時数を総合的に評価します。

観点別評価の「知識・技能」は主としてテストによる学習の定着度とレポートの実技から評価します。よく学習しているものはA、合格の基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。

「思考・判断・表現」は、6通レポートの取り組みを総合して評価します。レポートの課題すべてをしっかりと取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。

「主体的に学習に取り組む」は、スクーリングの出席状況と学習態度を合わせて評価します。出席状況がよく、積極的に学習に取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、合格基準を超えないものはCとします。

教科名	科目名	単位数	レポート枚数	開講時数	必要面接時数
家庭	子どもの発達と保育	通年4単位	12	12	8

◇科目の目標

乳幼児の発達の特徴、乳幼児の生活と保育などに関する知識と技術を習得し、子どもの健全な成長を図る能力と態度を育てる。

◇科目の概要

子どもの権利と児童福祉, 子どもの発達と保育, 児童文化等

◇学習の進め方

- ① 教科書をよく読み、面接の前までに予習してくることがのぞましい。
- ② 面接時に配付する資料等も、レポート学習等を進める上での参考にすること。
- ③ レポート、教科書の内容を学ぶことを糸口として、広く社会を見る目を養ってほしい。

◇履修にあたっての留意点

原則として、レポートはNo.1より順番に送付してくること。ただし NO.12 実習レポートは実習後に提出してよい。面接については必要面接時数8回のうち必ず実習に1回(2時間)出席すること。

◇使用教科書 子どもの発達と保育 新訂版 実教出版

◇スクーリング計画

回数	開講月日	レポート	授 業 内 容	教科書等ページ
1	4/30, 5/1	1, 2	発達と乳幼児期の意義, 子どもの発育	P 2~17, 配布資料
2	5/7, 8	2, 3	子どもの発育, 子どもの精神発達	P 20~43
3	5/28, 29	4, 5	乳幼児の精神発達, 生活と養護	P 42~65
4・5	7/2, 3	12	調理実習「おやつ作り」	実習プリント
6	7/16, 17	5, 6	生活と養護	P 56~83
7	10/15, 16	7	生活習慣, 健康管理, 事故防止	P84~99
8・9	10/29, 30	12	調理実習「おやつ作り」	実習プリント
10	12/3, 4	8	保育の意義	P 102~113
11	12/10, 11	9	事故予防・保育の必要性	P 114~129
12	1/7, 8	10, 11	子どもの福祉, 子育て支援, まとめ	P 130~141

◇テスト範囲

前期期末	レポートNo.1~6	後期期末	レポートNo.7~10
------	------------	------	-------------

◇評価の方法

成績はテストの点数、レポートの評価、面接出席時数を総合的に評価します。
 観点別評価の「知識・技能」は主としてテストによる学習の定着度及び調理実習から評価します。よく学習しているものはA、合格の基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。「思考・判断・表現」は、6通のレポートの取り組みを総合して評価します。レポートの課題すべてをしっかりと取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。「主体的に学習に取り組む」は、スクーリングの出席状況と学習態度を合わせて評価します。出席状況がよく、積極的に学習に取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、合格基準を超えない時はCとします。

教科名	科目名	単位数	レポート	開講	必面接数
家庭	フードデザイン	2単位	6枚	8時間	4時間

◇科目の目標

栄養、食品、調理などに関する知識と技術を習得させ、健康な食生活を営むことのできる能力と態度を育てる。

◇科目の概要

次にあげる各項目について学習する。
 食事の意義と役割。食物と栄養、健康。食生活の充実向上。等

◇学習の進め方

- ① 教科書をよく読み、面接の前までに予習しておくことがのぞましい。
- ② 面接時に配付する資料等も、レポート学習等をすすめる上での参考にすること。
- ③ 学んだことを、日常の食生活にいかすよう努力する。

◇履修にあたっての留意点

レポートはNo.1より順番に送付してくること。(ただし、No6は実習終了後できるだけ早く提出する)
 面接については、必要面接時数4時間のうち必ず実習に1回(2時間)出席すること。

◇使用教科書 実教出版 フードデザイン

◇スクーリング計画

回	開講月日 前期	回	開講月日 後期	レポート	授 業 内 容	教科書
1	4/23・24	1	10/15・16	NO.1 NO.2	食事の意義と役割・食をとりまく現状、栄養素の役割・種類とはたらきⅠ	P.6～ 21 P.22～ 27
2	5/14・15	2	10/22・23	NO.2 NO.3	栄養素の種類とはたらきⅡ・消化と吸収 食事摂取基準と食事計画・ライフステージと栄養計画	P.28～ 39 P.40～ 54
3	5/28・5/29	3	11/5・6	NO.3 NO.4	食品の特徴Ⅰ・食品の特徴Ⅱ 表示・安全	P.54～ 64 P.65～ 92
8	7/23・24	4	12/3・4	NO.5	調理の基本・料理様式・まとめ	P.94～129
4 5	6/25・26	5 6	12/17・18	NO.6	調理実習(調理実習の記録)	別紙
6 7	7/9・10	7 8	1/14・15			

◇テスト範囲

中間テスト	実施しない	期末テスト	レポート1・2・3・4・5・6
-------	-------	-------	-----------------

◇成績評価の方法

成績はテストの点数、レポートの評価、面接出席時数を総合的に評価します。
 観点別評価の「知識・技能」は主としてテストによる学習の定着度及び調理実習から評価します。よく学習しているものはA、合格の基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。
 「思考・判断・表現」は、6通レポートの取り組みを総合して評価します。レポートの課題すべてをしっかりと取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、不十分な場合はCとします。
 「主体的に学習に取り組む」は、スクーリングの出席状況と学習態度を合わせて評価します。出席状況がよく、積極的に学習に取り組んだものはA、合格基準を超えたものはB、合格基準を超えないものはCとします。