

宮城県公立高等学校
教育課程編成の手引

V 主として専門学科において
開設される各教科
【家庭】

令和元年6月

宮 城 県 教 育 委 員 会
仙 台 市 教 育 委 員 会
石 巻 市 教 育 委 員 会

5 家庭

(1) 改訂の趣旨及び要点

【家庭科（専門教科）の改定のポイント】

- 地域の子育て支援や高齢者の自立生活の支援など少子高齢化への対応
- 食育の推進や専門性の高い調理師養成への対応
- 価値観やライフスタイルの多様化，複雑化する消費生活等への対応
- グローバル化を踏まえた生活文化の伝承・創造への対応

少子高齢化，食育の推進や専門性の高い調理師養成，価値観やライフスタイルの多様化，複雑化する消費生活等への対応などを踏まえ，生活産業を通して，地域や社会の生活の質の向上と社会の発展を担う職業人を育成するため，学習内容の改善・充実を図る。

【学習内容の改善・充実ポイント】

- 子供の発達や地域の子育て支援に関する学習の充実
- 高齢期の衣食住生活の質の向上を図る学習の充実
- 食育の推進や調理師養成など食に関する学習の充実
- ライフスタイルの多様化に伴う生活産業の発展に関する学習の充実
- 生活文化の伝承・創造に関する学習の充実

(2) 教科の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ，実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して，生活の質の向上と社会の発展を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 生活産業の各分野について体系的・系統的に理解するとともに，関連する技術を身に付けるようにする。
- (2) 生活産業に関する課題を発見し，職業人に求められる倫理観を踏まえ合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 職業人として必要な豊かな人間性を育み，よりよい社会の構築を目指して自ら学び，生活の質の向上と社会の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

この目標は，専門教科「家庭」に属する各科目の目標と密接な関連をもつものであり，育成すべき資質・能力を明確に示しているものである。また，専門教科「家庭」の21科目全ての科目の目標を包括して示している。

専門教科「家庭」における見方・考え方は，「生活産業に関する事象を，協力・協働，健康・快適・安全，生活文化の伝承・創造，持続可能な社会の構築等の視点で捉え，生活の質の向上や社会の発展と関連づけること」と示している。従前と同様に，実験・実習を重視しており，特に専門学科においては「実験・実習に配当する授業時数を十分確保するようにすること」が総則に明記している。教科目標においても「実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して」とあり，実験・実習が資質・能力の育成に密接に関わることを示している。指導に当たっては，単なる方法としての技術を習得することにとどまらず，その根底にある理論を理解できるようにすることが重要である。

(3) 科目の構成

改訂(標準単位数)	従前(標準単位数)	備考
生活産業基礎(2)	生活産業基礎(2)	(原則履修科目)
課題研究(2~4)	課題研究(2~4)	(原則履修科目)
生活産業情報(2~4)	生活産業情報(2~4)	
消費生活(2~4)	消費生活(2~4)	
保育基礎(2~6)	子どもの発達と保育(4~6)	整理統合
保育実践(2~8)		
生活と福祉(2~4)	生活と福祉(2~4)	
住生活デザイン(2~6)	リビングデザイン(4~6)	名称変更
服飾文化(2~4)	服飾文化(2~4)	
ファッション造形基礎(2~6)	ファッション造形基礎(4~6)	
ファッション造形(4~10)	ファッション造形(8~10)	
ファッションデザイン(8~14)	ファッションデザイン(10~14)	
服飾手芸(2~14)	服飾手芸(2~14)	
フードデザイン(2~6)	フードデザイン(4~6)	
食文化(1~2)	食文化(1~2)	
調理(4~14)	調理(14)	
栄養(3)	栄養(3)	
食品(2)	食品(2)	
食品衛生(5)	食品衛生(4)	
公衆衛生(3)	公衆衛生(4)	
総合調理実習(3)	—	新設
21 科目	20 科目	

(4) 各科目の内容

イ 新設した科目

「総合調理実習」

食分野を担う職業人としての意識を高め、食生活関連産業の発展に寄与する人材を育成するため、従前の科目「調理」から、「大量調理」及び「食事環境とサービス」に関する内容を移行するとともに、フードビジネスの視点を加えるなど、より専門性の高い内容構成とした。

ロ 整理統合した科目(改訂←従前)

「保育基礎」「保育実践」 ← 「子どもの発達と保育」「子ども文化」

職業人としての意識をより一層高めることができるよう、従前の「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を整理統合し、再構成した。

「保育基礎」は、子どもの発達過程や生活の特徴を保育に関連付けて体系的に学ぶことにより、子どもの姿全体を捉えられるよう学習内容の改善を図った。また、子どもの遊びや表現活動に関する内容を充実し、子どもと触れ合う具体的な方法を学ぶことで、より実践的な活動ができるよう改善を図った。

「保育実践」は、「保育基礎」の学習を踏まえ、保育の重要性をさらに深く理解し、子どもの発達を促す技術を身に付けることで、地域の保育や子育て支援に寄与できるよう改善を図った。遊びや表現活動に関する内容を取り扱い、子どもと触れ合う具体的な方法を学ぶことで、より実践的な活動ができるよう改善を図った。

ハ 名称を変更した科目

「住生活デザイン」

住生活の充実・工場の観点から、インテリアデコレーションを含むインテリアデザイン実習、福祉住環境の観点からの住空間バリアフリー化、リフォーム計画実習などの内容を充実し、科目名称を従前の「リビングデザイン」から住生活デザインに変更した。

二 構成及び取扱いに追加された内容がある科目

「課題研究」

課題研究に取り組む過程においては、家庭科に属する科目をはじめとして、他の教科・科目等で身に付けた知識、技術などを活用するとともに、課題と関連する具体的な事例について、多面的・多角的に分析する、理論と関連付ける、科学的な根拠に基づいて課題の解決策を考察するなどの学習活動などを積極的に取り入れるようにする。

「保育実践」

子どもの保育のみならず、保護者支援の資質を養うことができるよう内容の充実を図った。さらに、具体的な保育の活動計画を作成し、より専門性の高い保育者の視点をもった実習ができるように保育実習の指導項目が追加された。

ホ 内容の改善、充実を図った科目

科目	指導項目	内容
生活と福祉	(3) 高齢者福祉の制度とサービス ア 人口減少社会と社会福祉	日本の高齢化の進展状況と人口減少社会について理解できるよう、高齢社会に対応する施策の概要に触れる。
	(4) 生活支援サービスと介護の実習	実習を中心として扱い、生活支援、介護の基本的な技術を習得するとともに、レクリエーションに対する関心を高め、高齢者の自立生活を支援ようとする意欲や実践的な態度を育てることをねらいとしている。
住生活デザイン	(2) 住空間の構成と計画 イ 住空間の構造と材料	耐震補強や減災のための手段や工夫についても事例をあげて扱うこと。
ファッション造形基礎	(3) 洋服製作の基礎 カ 縫製	被服製作過程で生じた残布などについて取り上げ、資源や環境に配慮した材料の扱い方についても触れる。
ファッション造形	(3) 和服製作 ウ 縫製	被服製作過程で生じた残布などについて取り上げ、資源や環境に配慮した材料の扱い方についても触れる。
服飾手芸	(4) 手芸品の製作	持続可能な社会の構築に向けて、環境問題にも興味・関心をもつことができるよう、材料の選択肢としてファッション造形等で生じた残布や古着類などのリユース材料などを取り上げる。
フードデザイン	(3) フードデザイン実習 イ 食品の選択と調理	調理について、例えば災害などの非常時を想定し、非常備蓄食の準備やそれを活用した調理なども取り上げる。
食文化	(5) 食文化と食育	和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことも踏まえ、食文化の伝承と創造を担う職業人とし

		て、食育の推進の重要性を認識し、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにすることをねらいとしている。
食品	(2) 食品の機能	食品のもつ機能として、栄養面では食品中に含まれる成分が栄養素としての機能があり、エネルギーや人体の成分となること、嗜好面では色素、呈味成分、香気成分などがおいしさに深く関わり食欲を高めて摂食行動を促す機能があること、さらに、従来の栄養面の機能としては説明できない食品に含まれる疾病を予防するまたは病態を緩和する生体調節面での機能があることを身近な事例と関連付けて取り上げる。
食品衛生	(6) 食物アレルギーとその予防	食物アレルギーの種類とその特徴、特定原材料などのアレルギー表示、発症予防としての食品の選択や衛生管理に関する知識と技術を習得し、食品の選択や調理施設等の衛生管理の重要性について考察できるようにすることをねらいとしている。

(5) 各科目にわたる指導計画の作成と内容の取扱い

イ 指導計画の作成に当たっての配慮事項

<p>1 主体的・対話的で深い学びの実現に向けた授業改善</p> <p>単元など内容や時間のまとまりを見通して、その中で育む資質・能力の育成に向けて、生徒の主体的・対話的で深い学びの実現を図るようにすること。その際、家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、専門的な知識と技術などを相互に関連付けてより深く理解させるとともに、地域や社会の生活の中から問題を見いだして解決策を構想し、計画を立案し、実践、評価、改善して新たな課題解決に向かう過程を重視した実践的・体験的な学習活動の充実を図ること。</p>
--

<p>2 原則履修科目</p> <p>家庭に関する各学科においては、「生活産業基礎」及び「課題研究」を原則としてすべての生徒に履修させること。科目の性格やねらいなどからみて、「生活産業基礎」は入学年次で、また、「課題研究」は卒業年次で履修させるようにする。</p>

<p>3 実験・実習に担当する授業時数の確保</p> <p>家庭に関する各学科においては、原則としてこの章に示す家庭科に属する科目に担当する総授業数10分の5以上を実験・実習に担当すること。また、実験・実習に当たっては、ホームプロジェクトを取り入れることもできること。</p>

<p>4 地域や産業界等との連携・交流</p> <p>地域や産業界等との連携・交流を通じた実践的な学習活動や就業体験活動を積極的に取り入れるとともに、社会人講師を積極的に活用するなどの工夫に努めること。</p>
--

<p>5 障害のある生徒などへの指導</p> <p>障害のある生徒などについては、学習活動を行う場合に生じる困難さに応じた指導内容や指導方法の工夫を計画的、組織的に行うこと。</p>
--

ロ 内容の取扱いに当たっての配慮事項

1 言語活動の充実

生活産業に関わる実習や就業体験活動などを通して、自分の考え方や情報を的確に伝えたり、まとめたりする活動、創造的に製作する場面において、与えられたテーマに対して互いの考えを伝え合い、イメージをまとめ適切に表現する活動など言語活動の充実を図ること。

2 コンピュータや情報通信ネットワークなどの活用

コンピュータや情報通信ネットワークなどの活用を図り、学習の効果を高めるよう工夫すること。

ハ 実験・実習の実施に当たっての配慮事項

実験・実習をおこなうに当たっては、関連する法規等に従い、施設・設備や薬品等の安全管理に配慮し、学習環境を整えるとともに、事故防止の指導を徹底し、安全と衛生に十分留意するものとする。

二 履修にあたっての取扱いと配慮事項

科目名	想定された単位数	履修にあたっての取扱いと配慮事項	履修条件
生活産業基礎	2 単位程度	低学年で履修させることが望ましい	家庭に関する学科における原則履修科目
課題研究	2~4 単位程度	3 年生で履修することが望ましい	
生活産業情報	2~4 単位程度	実習を中心として扱い各科目との関連を図って扱う	
消費生活	2~4 単位程度	実践的, 体験的な学習活動を多く取り入れる	
保育基礎	2~6 単位程度	履修後「保育実践」を履修することが望ましい	
保育実践	2~8 単位程度	「保育基礎」履修後の履修が望ましい	
生活と福祉	2~4 単位程度	校内実習を踏まえて, 高齢者や施設見学などの実習を取り入れる指導の工夫をすること	
住生活デザイン	2~6 単位程度	住空間の平面計画実習では実習を中心として扱う	
服飾文化	2~4 単位程度		
ファッション造形基礎	2~6 単位程度	履修後「ファッション造形」の履修が望ましい	
ファッション造形	4~10 単位程度	「ファッション造形基礎」履修後の履修が望ましい	
ファッションデザイン	8~14 単位程度		
服飾手芸	2~4 単位程度		
フードデザイン	2~6 単位程度		
食文化	1~2 単位程度	フードデザインをはじめとして多科目との関連を図るようにする	
調理	4~14 単位程度		調理師養成を目的とする学科において履修が必要
栄養	3 単位程度	「調理」「食品」との関連を図るようにする	
食品	2 単位程度	「調理」「栄養」「食品衛生」と関連を図るようにする	
食品衛生	5 単位程度		
公衆衛生	3 単位程度		
総合調理実習	3 単位程度	高学年で履修させるようにする	

Q 1 各科目における単位数はどう設定したらよいか。

(6) **Q&A**

各科目、内容の構成及び取扱いで想定された範囲の単位数から、各学校の状況において想定される単位の範囲の中で設定してよい。

Q 2 履修にあたって特に留意しなければならないことは何か。

科目の系統性に基づいて順に履修することが望ましい科目について留意する。例えば、「保育実践」は、基礎を終えた後に発展的な科目の履修となるよう順に基づいて取扱うことが必要なため、「保育基礎」履修後に履修させることが望ましい。また、履修するにあたって望ましい学年が設定されている科目もあるので、履修する学年についても留意すること。

なお、家庭に関する各教科の教育の改善・充実を図る上で、地域や産業界との連携・交流を通じた実践的な学習活動や就業体験活動を積極的に取り入れるとともに、社会人講師を積極的に活用するなど、一層の工夫に努めること。

Q 3 調理師養成を目的としていないが、それに該当する科目を設定することはできるか。

調理師養成に関する科目についても設定することができる。ただし、専門教科「家庭」ではどの科目においても、生活産業を通して、地域や社会の生活の質の向上と社会の発展を担う職業人を育成することを目標とした科目設定になるよう留意すること。