

家 庭

1 学習指導と評価の改善・充実

(1) 目標と指導内容との関連を十分に図った指導計画の作成

専門教科「家庭」は、生活産業にかかわる指導のスペシャリストに必要な資質や能力の育成を目指しており、具体的には次の3点を目標としている。

- ① 家庭の生活にかかわる産業に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得させること。
- ② 生活産業の社会的な意義や役割を理解させること。
- ③ 生活産業を取り巻く諸課題を主体的、合理的に、かつ倫理観をもって解決し、生活の質の向上と社会の発展を図る創造的な能力と実践的な態度を育てること。

これらの専門教科「家庭」の目標を実現するためには、「高い倫理観と人間性」、「コミュニケーション能力」、「生活の質を向上させるものづくりの力」の育成を図る指導計画を作成する必要がある。生活産業は、衣食住、保育、家庭看護や介護など、人間の生活に最も密接にかかわる産業であることから、地域や産業界と連携し、社会人講師を積極的に活用したり、ホームプロジェクト及び学校家庭クラブ活動を利用したりして、学習の効果を上げるよう指導計画を作成する必要がある。（指導計画作成の詳細については、平成23年度の本手引 専門教科「家庭」を参照）

(2) 学習評価を通じた学習指導の在り方の検証と指導の改善・充実

専門教科「家庭」の指導に当たっては、①教科の目標の実現を目指して育成する資質・能力の明確化、②全体的な指導計画の検討、③適切な題材の設定・配列、④科目、単元ごとの目標の明確化、⑤評価計画（具体の評価規準の設定、評価場面、評価方法の工夫）、⑥学習活動の展開という一連の活動を効果的に進める必要がある。学習評価については、ペーパーテストに偏ることなく、実験や実習の学習状況についても十分踏まえた上で評価を行い、指導と評価の一体化を図りながら、授業改善や個に応じた指導の充実、指導計画等の改善につなげていくことが重要である。

2 「確かな学力」を育成する取組の改善・充実

(1) 指導方法や指導体制の工夫改善による個に応じた指導の充実

「確かな学力」を育成するためには、生徒の学習意欲を向上させることが必要である。例えば、ICTを活用することにより、多くの情報を入手して分析したりする等、生徒の主体性を高める授業展開が可能となる。また、効果的な実験・実習を取り入れることにより、実践的・体験的な活動を工夫することが必要である。教科の特性を最大限に生かした指導を充実させる視点としては、①実技力を向上させ、自己肯定感を高め、活用する能力を身に付けること、②解が一つでない課題に取り組ませるなど、課題解決能力を育成する場面を設定すること、③言語活動の充実を図り、思考力・判断力・表現力を育成することが挙げられる。

(2) 学習指導要領のねらいに即した効果的な指導の実践事例

ア 「フードデザイン」における学習評価を通じた指導の改善・充実の例

(ア) 評価の観点の趣旨

関心・意欲・態度	思考・判断・表現	技能	知識・理解
食生活に関する諸問題に関心を持ち、食育の推進に向けて、積極的に取り組もうとする意欲と態度を身に付けている。	食生活を総合的に捉えて計画・実践するために課題を見だし、思考を深め、食育の推進に寄与するために、創意工夫し表現する能力を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する技術を身に付けている。	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識を身に付けている。

(イ) 授業展開例

科目	フードデザイン	単元名 指導項目 及び予定時間	(3) フードデザイン実習 ウ テーブルコーディネートとサービスの実習 (12時間) ・ テーブルコーディネートの基本 ・ サービス実習	
本時の主題	「地産地消を取り入れた友人の誕生日を祝うワンプレートランチ」(10・11時間目/12時間)			
本時の目標	地元食材を用いて、おもてなしの心に配慮した食卓環境の整え方を理解する。			
過程	指導内容	学習活動	評価	指導上の留意点
導入	・本時の目標の確認	・本時の授業の確認をする。 ・身だしなみを整える。	【 関心・意欲・態度 】 ・必要な準備ができている。 〈評価方法〉 ◇行動観察	・身だしなみ及び実習上の注意点を徹底する。
展開	・調理	・地元食材を使用したランチメニューを調理する。 ・A市産SPF豚肉の生姜焼き ・夏野菜のドライカレー ・ゴロゴロ野菜のサラダ	【 技能 】 ・地産地消メニューの調理ができている。 〈評価方法〉 ◇行動観察	・次時のプレゼンテーション用に調理経過も写真撮影するようアドバイスする。
	・盛り付け ・テーブルコーディネート	・ワンプレートに、美しくおもてなしに配慮して盛り付ける。 ・目的に見合う、テーブルコーディネートをし、サービスをする。 ・前回作成した誕生日カードを添える。	【 思考・判断・表現 】 ・テーマにふさわしいテーブルコーディネートを考えている。 〈評価方法〉 ◇行動観察、ワークシート	
	・記録	・班毎に作品を写真撮影する。 ・ワークシートに記入する。	【 技能 】 ・目的に見合ったテーブルコーディネート及びサービスができている。 〈評価方法〉 ◇行動観察	
	・試食	・試食する。	【 思考・判断・表現 】 ・次時のプレゼンテーションに反映する情報を整理し、まとめている。 〈評価方法〉 ◇記録資料、ワークシート	・机間巡視により、生徒一人一人の記入が済んでいるか確認する。
まとめ	・後片付け ・次時の予告	・食器や道具を片付ける。	【 思考・判断・表現 】 ・積極的に試食し、改善点について考えようとしている。 〈評価方法〉 ◇行動観察	

(ウ) 実習に関する評価について

評価の機会	観点	具体的な評価規準
調理実習時	関心・意欲・態度	食品衛生と安全に十分配慮し、必要な準備ができている。
	技能	地産地消に配慮し、レシピどおり調理している。
テーブルコーディネート時	思考・判断・表現	テーマに合った食卓演出方法を考えている。
	技能	目的に見合ったテーブルコーディネートができている。
	技能	目的に見合ったサービスができている。
試食時	思考・判断・表現	情報を整理し、まとめている。(次時のプレゼンテーションにつなげる)
	思考・判断・表現	積極的に試食し、改善点について考えようとしている。

目的に応じたテーブルコーディネートを考えてみよう ～考えたり・工夫したり・発表する力を身に付けよう～

○今回の調理実習の配膳・盛り付けを記録しよう

配膳・盛り付け図

生徒が本時の目標に沿った盛り付けをする。
評価の観点：技能

○友人の誕生日祝いのテーブルコーディネートに挑戦しよう

- ・誕生日をお祝いする装飾を取り入れること。
- ・食器の種類・盛り付け、クロスや小物等の演出を工夫すること。

テーブルコーディネート図	工夫点・イメージなど

生徒が見つけた課題の解決方法を記入する。※1
評価の観点：思考・判断・表現

○テーブルコーディネートには、どのような効果があるのだろうか

※グループ発表の際に、自分の考えがわかりやすく伝わるように工夫して記入しましょう。

生徒が考えや成果をまとめ記入する。※2
評価の観点：思考・判断・表現

○年 ○○○○科 氏名 ()

【思考・判断・表現】の評価規準の例 ※1

食事テーマにふさわしいテーブルコーディネートについてより具体的に考え、工夫点をまとめて記述している。

- C「努力を要する」と判断した生徒への手立て：地産地消を取り入れ、誕生日を祝うための装飾は、どのようなものが適切か、具体例を提示しながら問いかける。(例：「この町の産物は何か。」「家庭での祝い事でどんな料理を作り、食べているか。」「対象者の年齢、性別、生活の様子、嗜好はどうか。」)

【思考・判断・表現】の評価規準の例 ※2

収集した情報を分析し、テーブルコーディネートの効果について考え、食卓空間を演出する感性や表現力を身に付けている。

- C「努力を要する」と判断した生徒への手立て：調理実習の盛り付けから、テーブルコーディネートをすることによって、どのように食卓空間が変化したのか、具体的にイメージできるよう問いかける。(例：「テーブルコーディネートでどのように誕生日を祝う気持ちを表現することができるか、そのための具体的なテーマカラー、食器、クロス等小物類にはどんなものがあるか。」)

イ 「生活産業基礎」における「確かな学力」の育成を目指した指導の例

生活産業に対する消費者ニーズを把握して必要な商品を企画する能力や、生活の質の向上を図るために必要な知識と技術を習得させるため、商品・サービスの開発及び販売・提供について、地産地消を取り入れた地域連携の例である。最終的に商品開発発表会につなげ、確かな学力を育成している。

(7) 学校給食センター見学授業展開例

科目	生活産業基礎	単元名 指導項目 及び予定時間	(3)生活産業と職業 ア 食生活関連分野 (12時間) (7) 食生活産業の特徴と職業 (イ) 食関連産業現場見学	
クラス	1 学年			
単位数	2 単位			
本時の主題	「外食産業の種類と職業 (学校給食センターの見学)」(3・4 時間目/12時間)			
本時の目標	食の外部化の情報を収集し、その意義と役割を理解し地域の食材を使用したメニュー開発、調理などの方式に関心を持つ。			
過程	指導内容	学習活動	評価	指導上の留意点
導入	・本時の目標の確認	・本時の授業の確認をする。 ・給食センターへ移動する。	【関心・意欲・態度】 ・必要な準備ができています。 〈評価方法〉 ◇行動観察	・前時のワークシートを確認する。 ・身だしなみ実習上の注意点を徹底する。
展開	・学校給食センター見学 ・特定給食施設について ・献立作成について ・給食の試食	・調理従事者の一日の業務内容を理解する。 ・学校給食の目的を理解する。 ・治療食の献立と提供方法について理解する。 ・B市学校給食の歴史についてまとめる。 ・地産地消についてまとめる。 ・食育についてまとめる。 ・給食を試食する。	【関心・意欲・態度】 ・特定給食産業に関心を持ち、進んで見学している。 〈評価方法〉 ◇行動観察 【技能】 ・収集した情報を整理している。 〈評価方法〉 ◇行動観察、ワークシート	・ワークシートへの記録を指示する。 ・小中学校で提供された給食について思い出すよう問いかける。 ・市内で収穫させた食材がどの献立で使用されているか、話し合うよう指示する。
まとめ	・まとめ ・次時の予告	・ワークシートをまとめる。 ・学校へ移動する。 ・次時のグループ発表を確認する。	【思考・判断・表現】 ・収集した情報を商品開発に反映するための手立てを考えている。 〈評価方法〉 ◇ワークシート	・給食だよりを参考に指示する。 ・間に合わなかった場合、次時に提出することを指示する。



上記(7)の授業展開例から、次の課題が明確になった。

① 地域の生産物・食材について、理解が不足していること。

【改善方法】

・「B市を全く知らない友人に地元を紹介しよう」をテーマに調べ学習を実施した。

② 消費者のニーズや消費行動に対応した商品開発に関わる知識・技術が不足していること。

【改善方法】

・地元で長く愛されている商品の理由をグループでまとめて発表した。

・地元業者から企業としての倫理観や商品開発の工夫について講話をいただいた。

・食物調理技術検定の取得を目指した。

・積極的に各種料理コンクールに応募し、技術力を磨いた。

【給食センター見学ワークシート】

給食センターを見学しよう

☆給食センターはどのような仕事をする場所なのだろうか？☆

☆給食センターで働く人の職業は？資格をもっているの？☆

☆給食の歴史について☆どのように変わってきたのだろうか？☆

☆献立を立てる上での注意点やテーマなど☆

☆自己評価☆

よくできた できた ふう できなかった

○興味・関心をもって見学できた

○見学内容をまとめることができた

○献立作成に必要な情報を収集できた

○給食の役割と必要な知識が得られた

○給食業務に関する資格が理解できた

(イ) 商品開発発表会の授業展開例

前ページの課題を踏まえ、授業改善を図った後、商品開発発表会を行った。

科目	生活産業基礎	単元名 指導項目 及び予定時間	(3)生活産業と職業 ア 食生活関連分野(12時間) ア 消費者ニーズの把握 イ 商品・サービスの開発及び販売・提供 ウ 関連法規	
クラス	1 学年			
単位数	2 単位			
本時の主題	「地産地消スイーツ商品開発発表会」(10・11時間目/12時間)			
本時の目標	地域の特産物を使用した商品の開発を行い、発表会を通じて改善策を工夫し表現する力を身に付ける。			
過程	指導内容	学習活動	評価	指導上の留意点
導入	<ul style="list-style-type: none"> 本時の目標の確認 ワークシートの配布と記入方法の確認 	<ul style="list-style-type: none"> 本時の学習内容と目標を知る。 発表の最終確認をする。 ワークシートの記入方法の確認をする。 	<p>【関心・意欲・態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> 意欲をもって主体的に発表に取り組もうとしている。 <p>〈評価方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇行動観察 	<ul style="list-style-type: none"> 必要な資料やデータの最終確認をさせる。 効果的なプレゼンテーション方法の確認をさせる。
展開	<ul style="list-style-type: none"> プレゼンテーション 	<ul style="list-style-type: none"> 発表順、発表態度の確認をする。 開発した商品のプレゼンテーションを行う。 <ul style="list-style-type: none"> ○スライド ○レシピの提示 ○パッケージの提示 ○試作品の配布 試作品の試食を行う。 食のプロフェッショナルの方から講評をいただく。 	<p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者ニーズを把握した地産地消の商品について考え、発表している。 <p>〈評価方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇レシピ集、プレゼンテーション <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 発表内容や表現方法を分析し、自分の考えをまとめている。 <p>〈評価方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ワークシート 	<ul style="list-style-type: none"> 各班における役割分担を元に、消費者の購買意欲を高める販売促進について、確認させる。 発表を見て気づいた点を各班の発表後にまとめさせる。 他グループの発表の良さ、改善点等をまとめながら試食させる。
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> まとめ 次時の予告 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシートに記入する 	<p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> 商品開発に向けての改善点を整理することができている。 <p>〈評価方法〉</p> <ul style="list-style-type: none"> ◇ワークシート 	<ul style="list-style-type: none"> 良い点、改善すべき点をワークシートにまとめさせる。 商品として何が不足か具体的に考えさせる。

(ウ) 成果

- 生徒が、地元の特産物を使用した商品開発の課題に取り組むことで、地域を理解し、地元のさらなる発展に貢献しようとする意欲や態度の醸成が図られた。
- プレゼンテーションを行うなど、言語活動を充実させたことで、生徒の思考力、判断力、表現力が向上した。
- 全ての生徒が積極的に商品開発に関わり、生徒一人一人の自己有用感が高められたことが、生徒の自己評価で90%以上の生徒が「できた」と回答したことがあった。



(エ) 今後の課題

- 効果的な学習となるようワークシートを工夫・改善する。
- 課題解決学習に取り組ませるための意欲を喚起する指導方法を工夫・改善する。
- 地域と連携した授業内容を検討する。
- 生徒が身に付けた知識・技術を、総合的に活用できるような指導方法の工夫・改善が必要である。
- 商品化の実現や、地域への学習成果の発信方法を検討する。

Topic

◆専門教科「家庭」における学校家庭クラブ活動

科目「課題研究」に位置付けられた学校家庭クラブ活動は、共通教科「家庭」の各科目「家庭基礎」、「家庭総合」及び「生活デザイン」のいずれかの科目で実践した学校家庭クラブ活動を発展させることをねらいとしている。

課題研究

1 目標

生活産業の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して、専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

2 内容

- (1) 調査、研究、実験（高齢者の住居）
- (2) 作品製作（座布団と遊具（釣り堀）の製作）
- (3) 産業現場等における実習（高齢者福祉施設での実習）
- (4) 職業資格の取得（全国高等学校家庭科被服製作技術検定・食物調理技術検定及び保育技術検定取得）
- (5) 学校家庭クラブ活動（高齢者との交流活動）**

3 単元の指導

- (5) 学校家庭クラブ活動の指導と評価の計画（例）（3時間）

	【ねらい】／◆学習活動	評価の観点				・評価規準／◇評価方法
		関	思	技	知	
学校家庭クラブ活動	【ねらい】 ・(2)「作品製作」で製作した作品を活用し、高齢者と継続的な交流活動を行う。					
	◆地域の昔からの遊びについてまとめ、資料等を作成する。	●				・地域の昔からの遊びについて考え、文章にまとめ、高齢者にわかりやすいプレゼンテーション資料を作成している。 ◇プレゼンテーション資料、説明原稿
	◆(2)で製作した座布団を高齢者にプレゼントし、高齢者に子どもの頃の遊びについて質問する。(遊びの種類については、高齢者から事前にアンケートをとっておく)	●				・地域の昔からの遊びについて、高齢者から話を伺い、先人の知恵について理解し、現代との遊びの違いを考えている。 ◇プレゼンテーション資料
◆(2)で製作した「釣り堀」を活用しながら高齢者と交流し、コミュニケーションを図る。	●				・高齢者とコミュニケーションを図ろうとしている。 ◇観察法、感想文	

平成27年7月に第63回全国高等学校家庭クラブ研究発表大会（北海道大会）が開催されます。

本連盟の詳しい内容は、下記のURLで確認することができます。【全国高等学校家庭クラブ連盟HP

<http://www.kateikurabu-renmei.jp>】



◆調理師法施行規則の改正について

調理師法施行規則の改正に伴い、調理師養成施設指導要領が全面的に改正され、平成27年4月1日から適用されるため、調理師養成施設として指定を受けている高等学校においては、専門教科「家庭」の科目を新たな調理師養成施設指導要領の教育内容に対応させる必要がある。

(参考資料)厚生労働省 <http://www.mhlw.go.jp/bunya/kenkou/yousei-shisetsu.html>