

第4節 家庭

第1 家庭科の基本的事項

1 改訂の趣旨

(1) 改善の基本方針

平成28年12月21日の中央教育審議会答申を受けて、高等学校学習指導要領の改訂が進められた。同答申の中で、専門高校における職業教育に関する各教科については、①「倫理観」②「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ぶ」③「社会貢献」④「協働的に取り組む」の四つの観点を基本とし、改善を図ることが示された。

(2) 改善の具体的事項

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を担う職業人を育成するため、科目の新設を含めた再構成、内容の見直しなど改善を図る。

・調理師法施行令、調理師法施行規則の改正

(平成27年4月1日施行)に伴う科目の再編成

- ・食育の推進等、食に関する学習の充実
- ・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
- ・複雑化する経済社会や消費生活の理解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
- ・職業人としてのマネジメント能力の育成に関する学習の充実

2 改訂の要点

(1) 目標の改善

衣食住、保育等のヒューマンサービスに係る生活産業の各分野で職業人として必要とされる資質や能力とともに、生活文化の伝承と創造に寄与する能力と態度を育成することを明確にする。

(2) 内容の改善

ア〔指導項目〕について

今回の改訂では、専門教科に属する全ての科目の「2.内容」において〔指導項目〕として「(1)、(2)」などの大項目や「ア、イ」などの小項目を示すこととし、柱書は「1に示す資質・能力を身に付けることができるよう、次の〔指導項目〕を指導する」と示した。

イ 学習内容の改善

- 保育や子育て支援について、子供の文化を含めて保育の基礎を学ぶ「保育基礎」と、その発展として、単に子供と触れ合うだけでなく、保育者の視点を踏

まえた習に重点を置いた「保育実践」に整理統合した。

- 「生活と福祉」では、人間の尊厳と自立生活支援の考え方の項目を設け、認知症への理解を深めることを明示した。また、高齢者生活支援サービスに家事援助に加え、見守りや買い物を追加した。
- 「フードデザイン」では、災害などの非常時を想定し、備蓄食の準備やそれを活用した調理ができるよう、災害時の食事計画についても扱うことを新たに明示した。
- 「食文化」では、食文化と食育の項目を新しく設け、食文化の発展に食育が果たす役割を扱うことを明示した。
- 「総合調理実習」を新設し、調理師養成における大量調理やサービスに関する学習内容の充実を図った。
- 「生活産業基礎」にライフスタイルの変化と生活産業の指導項目を設け、社会の変化とライフスタイルの多様化に関する学習内容を充実するとともに、伝統産業に係る項目を新たに追加した。

3 専門教科「家庭」の目標及び科目構成

(1) 専門教科「家庭」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・能力を次の通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。

目標は、柱書とともに専門教科「家庭」で目指す資質・能力を(1)「知識及び技術」、(2)「思考力、判断力、表現力等」、(3)「学びに向かう力、人間性等」の三つの柱に沿って示されている。

柱書の家庭の生活に関わる産業の見方・考え方とは、「質の高い深い学びを実現するために、専門教科「家庭」の特質に応じた物事を捉える視点や考え方を働か

せること」である。

また、専門教科「家庭」における見方・考え方とは、「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付けること」である。

実践的・体験的な学習活動は、従前と同様に実験・実習を重視し、就業体験活動などを積極的に取り入れる。実社会や職業との関わりを通じて望ましい勤労観、職業観を育成し、生活産業に従事するスペシャリストとして社会で働くことを通して社会の発展に寄与しようとする実践的な態度の育成を図る。

専門教科「家庭」の学習は、衣食住、保育、家庭看護や介護などの各分野の充実発展に役立ち、生活産業の発展に寄与するだけでなく、生活の中での価値観の形成やライフスタイルの創造とともに、生活の質の向上を図り、広く社会の発展に貢献するものでなくてはならない。

(1)では、人間の生活を支える生活産業や職業の視点から、将来のスペシャリストとして必要な基礎的・基本的知識と技術を習得させることを示した。

(2)では、習得した「知識及び技術」を活用し、「思考力、判断力、表現力等」を養い、課題を解決する力を育むことを明確にした。

(3)では、職業人としての人間性を高め、将来の職業生活が充実したものとなるよう、生涯にわたって主体的に学び続ける態度と協働して社会に寄与する態度を育成することを明確にした。

(2) 科目構成

「総合調理実習」を新設するとともに、「子どもの発達と保育」と「子ども文化」を「保育基礎」と「保育実践」に整理統合した。また、「リビングデザイン」を「住生活デザイン」に名称変更を行い、従前の 20 科目から 21 科目に改められた。なお、各科目の標準単位数については、本編成要領の P. 5 に記載されている。

専門教科「家庭」科目構成

改訂後 (平成 30 年告示)	改訂前 (平成 30 年告示)	備考
生活産業基礎	生活産業基礎	原則履修科目
課題研究	課題研究	原則履修科目
生活産業情報	生活産業情報	
消費生活	消費生活	
保育基礎	子どもの発達と保育	整理統合
保育実践	子ども文化	整理統合
生活と福祉	生活と福祉	

改訂後 (平成 30 年告示)	改訂前 (平成 30 年告示)	備考
住生活デザイン	リビングデザイン	名称変更
服飾文化	服飾文化	
ファッション造形基礎	ファッション造形基礎	
ファッション造形	ファッション造形	
ファッションデザイン	ファッションデザイン	
服飾手芸	服飾手芸	
フードデザイン	フードデザイン	
食文化	食文化	
調理	調理	
栄養	栄養	
食品	食品	
食品衛生	食品衛生	
公衆衛生	公衆衛生	
総合調理実習		新設
21 科目	20 科目	

第 2 各科目の概要

1 「生活産業基礎」

(1) 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、衣食住、ヒューマンサービスなどに関する生活産業や関連する職業を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 生活産業や関連する職業について体系的・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) 生活産業や関連する職業に関する課題を発見し、生活産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 生活産業や関連する職業への関心を高め、適切な進路選択と専門性の向上を目指して自ら学び、生活産業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 生活産業を学ぶに当たって
- (2) ライフスタイルの変化と生活産業
- (3) ライフスタイルの変化に対応した商品・サービスの提供
- (4) 生活産業と職業
- (5) 職業生活と自己実現

この科目は、衣食住、保育、家庭看護や介護などのヒューマンサービスに関わる生活産業に関する専門的な学習への動機付けや、卒業後の進路に向けての生徒の意識を高めることをねらいとしている。

今回の改訂においては、職業人としてのマネジメント能力の育成を一層重視するとともに、将来の職業人としての意識を高め、専門教科「家庭」の主体的な学びにつながるよう、内容の充実・改善を図った。

また、従前と同様に、この科目は、家庭に関する学科における原則履修科目として位置付けている。履修については、低学年で履修させることが望ましい。

指導に当たっては、情報通信ネットワークや業界紙等を活用した生活産業に関する調査、生活産業の現場見学、調査や見学結果の発表、店舗企画実習、商品・サービスの企画・開発、職業人インタビュー、社会人講師の講話、学習プランの作成など、体験的な学習を通して学科に関連する生活産業や職業を具体的に理解し、専門的な学習への意欲を高めるとともに、勤労観、職業観の育成を図ることができるようにする。

(1)については、この科目の導入として扱い、社会や産業全体の課題及びその解決のために生活産業が果たしている役割について、具体的な事例を通して指導する。

(3)については、職業人に求められるマネジメントの重要性に着目し、消費者の多様なニーズを的確に把握するとともに、商品・サービスの開発から販売・提供に結び付けていく一連の流れを踏まえ、それらに関する実習を取り入れるなど指導の工夫を図る。

(4)のアからエまでについては、生徒の実態や学科の特色に応じて、いずれか一つ以上を選択して扱うことができる。

2 「課題研究」

(1) 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、生活の質の向上や、社会を支える生活産業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、相互に関連付けられた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、生活産業を担う職業人として解決策を探究し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。
- (3) 課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、生活産業の発展や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 調査、研究、実験
- (2) 作品製作
- (3) 産業現場等における実習
- (4) 職業資格の取得
- (5) 学校家庭クラブ活動

この科目は、衣食住やヒューマンサービスなど生活産業の各分野で、消費者ニーズや社会の要請に対応しつつ、生活の質を高める商品やサービスを提供できる資質・能力を育成するために、応用性のある知識と技術を確実に身に付けるとともに、問題解決能力や創造性を養うことをねらいとしている。

今回の改訂においては、専門的な知識・技術などの深化・総合化を図り、生活産業に関する課題の発見・解決に取り組むことができるようにする。

また、従前と同様に、この科目は、家庭に関する学科における原則履修科目として位置付けている。さらに、科目の性格やねらいなどからみて、卒業年次で履修させる。

指導に当たっては、生徒の主体的な学習活動のための計画立案の支援、情報通信ネットワークや教材・教具など学習環境の整備に十分留意する。また、学習内容が広範囲にわたることもあることから、教員相互の協力や連携が必要であり、学科の枠を超えた指導も考えられる。さらに、社会人講師を活用したり、就業体験活動を取り入れたりして指導の効果を高めるよう工夫する。

(1)から(5)までの中から、個人又はグループで生活産業に関する適切な課題を設定し、主体的かつ協働的に取り組む学習活動を通して、専門的な知識、技術などの深化・総合化を図り、生活産業に関する課題の解決に取り組むことができるようにする。なお、課題については、(1)から(5)までの2項目以上にまたがるものを設定することができる。また、課題研究の成果について発表する機会を設けるようにする。

3 「生活産業情報」

(1) 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、情報及び情報技術を適切かつ効果的に活用し、生活産業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おける情報の意義や役割、情報及び情報技術を活用する方法について体系的・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情報及び情報技術を活用して発見し、生活産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 生活産業における情報及び情報技術の活用や専門性の向上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。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 情報化の進展と生活産業
- (2) 情報モラルとセキュリティ
- (3) コンピュータとプログラミング
- (4) 生活産業におけるコミュニケーションと情報デザイン

この科目は、生活産業における情報化の進展に適切に対応できるようにするとともに、生活産業の各分野で情報及び情報技術を適切に活用するなどの資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、情報技術の飛躍的な進化等に伴う生活産業の情報化の進展に対応し、情報モラルやセキュリティ管理に関する内容を充実するとともに、新たにプログラミングを加えるなどの内容の改善を図った。

また、従前と同様、家庭に関する学科における情報に関する基礎科目として位置付けている。

指導に当たっては、(2)から(4)については、実習を中心として扱い、情報機器や情報通信ネットワークなど情報技術を適切に活用できるようにする。また、専門教科「家庭」の各科目との関連を図って扱うようにする。

(2)から(4)までについては、情報機器や情報通信ネットワークを活用できるよう実習を中心とした指導を行う。

4 「消費生活」

(1) 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、消費者の視点に基づく豊かな消費生活の実現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) 経済社会の動向、消費者の権利と責任、消費者と行政や企業との関わり及び連携の在り方などについて体系的・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) 消費生活に関する課題を発見し、消費者の視点をもった職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

(3) よりよい消費生活の実現を目指して自ら学び、消費者の支援や持続可能な社会の形成に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 経済社会の動向と消費生活
- (2) 消費者の権利と責任
- (3) 消費者と行政、企業
- (4) 持続可能な社会を目指したライフスタイル
- (5) 消費生活演習

この科目は、消費生活について消費者を中心に企業の視点からも捉えるとともに、持続可能な社会の形成を目指し、消費者の権利の尊重と自立支援に必要な資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、近年の経済社会の変化や消費者教育の推進に関する法律（以下、「消費者教育推進法」）に対応し、従前の「消費生活」の内容に加えて、急速に進行している決済の多様化及び消費者教育の基本理念とその推進の重要性について内容の充実を図った。

この科目は、消費生活相談員や消費生活アドバイザーなどの消費者支援のための資格に関心をもたせるとともに、専門的な学習への動機付けとする科目である。

指導に当たっては地域の消費生活関連機関等と連携を図るなどして、具体的な事例を通して理解できるようにするなど指導を工夫することが大切である。

また、事例研究、商品テスト、実験・実習、見学などの実践的・体験的な学習活動をできるだけ多く取り入れるとともに、情報機器や情報通信ネットワークなどを活用し、各項目について相互に有機的な関連を図り総合的に展開できるよう配慮する。

(5)については、ア又はイのいずれかを取り上げ、(1)から(4)までと関連付けながら、個人又はグループで適切な課題を設定し、考察できるよう指導を工夫すること。イについては、消費生活相談機関や企業の消費者相談などの具体的な事例を取り上げるなど指導を工夫する。

5 「保育基礎」

(1) 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、保育を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 保育の意義や方法、子供の発達や生活の特徴及び子供の福祉と文化などについて体系的・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) 子供を取り巻く課題を発見し、保育を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 子供の健やかな発達を目指して自ら学び、保育に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 子供の保育
- (2) 子供の発達
- (3) 子供の生活と養護
- (4) 子供の福祉
- (5) 子供の文化

この科目は、保育の意義や方法、子供の発達と生活の特徴、子供の福祉や文化について理解し、関連する技術を身に付けるとともに、子供一人一人の発達に適した保育環境を整えることの重要性について思考を深め、地域の保育や子育て支援に寄与できる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、新しい保育所保育指針などに対応するとともに、職業人としての意識を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」の内容を再構成し、子供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、子供の姿全体を捉えられるよう内容の改善を図った。

また、子供の遊びや表現活動に関する内容を充実し、子供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。

なお、「保育基礎」及び「保育実践」の各科目の履修に当たっては、科目の系統性に基つき、保育に関する基礎的な内容により構成される「保育基礎」を履修させた後に「保育実践」を履修させることが望ましい。

指導に当たっては、具体的な技術を身に付けることができるよう、全国高等学校家庭科保育技術検定を活用するなど指導を工夫する。

観察、参加、実習などを多く取り入れるとともに、ICTを活用し指導内容の定着を図ることが大切である。また、子供の姿を発達の諸機能により細分化するのではなく、全体として捉え、保育に関連付けながら学習できるよう工夫する。

さらに、実際に子供と触れ合う学習ができるよう、幼稚園、保育所、認定こども園及び地域の子育て支援

関連施設などと連携を図り、指導の充実に努め、子供の発達や生活の特徴について、保育と関連付けて理解できるよう指導を工夫する。

6 「保育実践」

(1) 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、保育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) 子供の表現活動や子育て支援について体系的・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) 保育や子育て支援に関する課題を発見し、子供を取り巻く環境の変化に対応した保育を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 保育の充実に目指して自ら学び、保育や子育て支援の実践に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1)子供の表現活動と保育
- (2)子育て支援と保育
- (3)保育の活動計画と実習

この科目は、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、子供の発達を促す技術を身に付けることで、子供の健やかな発達を促すための保育について考え、よりよい保育を創造し地域の保育や子育て支援に寄与できる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、新しい保育所保育指針などに対応するとともに、職業人としての意識を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」の内容を再構成し、保育を担う職業人として必要な子供の様々な表現活動を促す具体的な技術を身に付けることができるよう改善した。加えて、子供の保育のみならず、保護者支援の資質を養うことができるよう内容の充実に図った。さらに、具体的な保育の活動計画を作成し、より専門性の高い実習を行うことができるよう内容を改善した。

なお、「保育基礎」及び「保育実践」の各科目の履修に当たっては、科目の系統性に基つき、保育に関する基礎的な内容により構成される「保育基礎」を履修させた後に「保育実践」を履修させることが望ましい。

指導に当たっては、子供の表現活動や子育て支援について具体的に理解できるよう幼稚園、保育所、認定

こども園及び地域の子育て支援関連施設などとの連携を十分に図る。特に実習においては、単に子供と触れ合うだけでなく、綿密な計画に基づき保育者の視点をもった実習となるよう留意する。

また、技術の習得に当たっては、実習を中心として行うとともに、全国高等学校家庭科保育技術検定を活用するなど工夫する。

7 「生活と福祉」

(1) 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、高齢者の自立生活支援と福祉の充実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旨とする。

- (1) 高齢者の健康と生活、介護などについて、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) 高齢者の健康と生活、介護などに関する課題を発見し、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 家族や地域の人々の豊かな生活の実現を目指して自ら学び、高齢者の生活の質の向上と自立生活支援に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 健康と生活
- (2) 高齢者の自立生活支援と介護
- (3) 高齢者福祉の制度とサービス
- (4) 生活支援サービスと介護の実習

この科目は、高齢者の介護と福祉に関する知識と技術を習得し、高齢者の自己決定に基づく自立生活支援と福祉の充実について思考を深め、高齢者の生活の質の向上と自立生活支援を担う資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、我が国の急速な高齢化の進展と人口減少社会、高齢者福祉の法規や制度の変化などに対応し、人間の尊厳と自立生活支援に関する内容の充実を図るとともに、高齢者への生活支援サービスの実習の内容について改善・充実を図った。

指導に当たっては、社会福祉協議会や高齢者福祉施設などと連携を十分に図るとともに、学校家庭クラブ活動や就業体験活動等とも関わらせるなどの学習活動の工夫が大切である。

(4)については、校内での実習を踏まえて、高齢者と

接する機会を設けたり、福祉施設などの見学や実習を取り入れたりするなど指導を工夫する。

8 「住生活デザイン」

(1) 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、豊かな住生活の実現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旨とする。

- (1) 住生活と文化、住空間の構成と計画、インテリアデザインなどについて体系的・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) 快適な住空間の計画やインテリアデザインに関する課題を発見し、豊かな住生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 豊かな住生活の実現を目指して自ら学び、住空間のデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 住生活と文化
- (2) 住空間の構成と計画
- (3) インテリアデザイン
- (4) 福祉住環境と室内計画
- (5) 住生活関連法

この科目は、住生活や住文化に関する知識や技術を活用し、住生活上の問題を解決し、豊かな住生活の実現を担うことのできる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、インテリアデコレーションを含むとともに、福祉住環境の視点から住空間のバリアフリー化、リフォーム計画実習などを加えるなどの改善を図り、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。

この科目は、インテリアコーディネーターやインテリアプランナー、福祉住環境コーディネーターなど関連する職業に関心をもたせるとともに、専門的な学習への動機付けとする科目である。

指導に当たっては、習得した知識や技術を活用して、具体的な住空間の平面計画実習、インテリアデザイン実習、住空間のリフォーム計画実習に取り組むことができるよう留意する。個人で取り組む課題として指導することや、数人のグループで住宅の様々な場所のインテリアを計画するなどの方法により、グループ課題として指導することなどが考えられる。

(2)のエ, (3)のウ及び(4)のウについては, 実習を中心として扱い, 個人又はグループで適切な課題を設定するなど, 生徒の主体的な学習活動の充実を図る。

9 「服飾文化」

(1) 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, 服飾文化の伝承と創造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) 服飾の変遷と文化, 着装などについて体系的・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) 服飾文化に関する課題を発見し, 服飾文化の伝承と創造を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 豊かな衣生活の実現を目指して自ら学び, 服飾文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 服飾の変遷と文化
- (2) 着装
- (3) 服飾文化の伝承と創造

この科目は, 日本や世界の服飾の変遷と文化の多様性, 着装などに関する知識や技術を活用し, 服飾文化の伝承と創造に寄与することができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては, 服飾を通して, 世界の文化の多様性について理解を深めることができるよう内容の充実を図った。

指導に当たっては, 内容の(1)については, 多様な民族の服飾の形態を取り上げるとともに, 服飾の起源や基本型と関連付けて指導する。

また, 歴史的背景, 気候や風土, 文化などに関わらせながら, 各時代における服飾の特徴と変遷について扱う。

(2)については, 着用目的と場所等に応じた着装の基本について理解し, 洋服と和服の基本的な着装ができるようにするとともに, トータルコーディネートと社会生活上の着装のマナーについて指導すること。また, 実習を通して体験的に理解できるよう指導する。

(3)については, (1)及び(2)の学習と関わらせて個人又はグループで適切な課題を設定し, 調査や研究に基づいて考察し, 課題の解決及び実践方法などを探ることができるよう指導する。

10 「ファッション造形基礎」

(1) 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, ファッションの造形を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

- (1) 被服の構成, 被服材料の種類や特徴, 被服製作などについて体系的・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) 被服製作やデザインに関する課題を発見し, ファッションの造形を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 衣生活の充実向上を目指して自ら学び, ファッションの造形に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 被服の構成
- (2) 被服材料
- (3) 洋服製作の基礎
- (4) 和服製作の基礎

この科目は, 被服の構成, 被服材料の選択, 洋服や和服の製作に関する基礎的・基本的な知識と技術などを活用し, ファッションを造形するための資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては, 新しい素材や環境に配慮した被服材料の扱い方, 効率的な製作工程などを加えるなどの内容の充実を図った。また, ファッションの造形を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を育成することを目指している。

指導に当たっては, 内容の(1)については, 洋服と和服を取り上げて, 立体構成と平面構成の特徴について理解させるとともに, 人体構造や機能, 人体を覆う被服の形, 動作に適した被服のゆるみの関係性などについて扱う。

(2)については, 繊維, 糸及び布の種類と特徴や性能について扱い, 実験・実習を通して理解させる。

(3)及び(4)については, 基礎的・基本的な理論と技術を扱い, 計画的に製作できるよう指導すること。また, 資源や環境に配慮した材料の扱い方について触れる。

11 「ファッション造形」

(1) 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,

して、ファッション製品の創造的な製作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旨とする。

- (1) デザインや着用目的に応じたより高度なファッション造形について体系的・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) ファッション造形に関する課題を発見し、ファッション製品の製作を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 衣生活の充実向上と創造性豊かな作品の製作を目指して自ら学び、ファッションの造形に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) ファッション造形の要素
- (2) 洋服製作
- (3) 和服製作
- (4) 総合実習

この科目は、「ファッション造形基礎」の内容を進展させ、高度な被服の構成を理解し、デザインや着用目的に適した被服材料を選択して、ファッション製品を製作できる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、ファッション製品を製作するスペシャリストを育成する視点を引き続き重視するとともに、持続可能な社会の実現を目指す視点を加えるなど内容の充実を図った。

なお、履修に当たっては、科目の系統性に基づき、ファッション造形に関する基礎的な内容により構成させる「ファッション造形基礎」を履修させた後に「ファッション造形」を履修させることが望ましい。

指導に当たっては、内容の(1)についてはデザイン、構成技法、材料及び縫製を取り上げ、ファッションを表現する過程を具体的な事例を通して知識と技術を身に付け、活用できるようにする。

(2)については洋服の製作に関する理論と技術を取り扱い、計画に従って、洋服を能率的かつ美的に製作できるようにするとともに、創造することへの意欲を高めることができるように指導する。

(3)については和服の製作に関する理論と技術を取り扱い、和服を能率的かつ美的に製作できるように指導する。

(2)及び(3)については、資源や環境に配慮した材料の扱い方についても触れること。また、生徒の実態や学科の特色に応じて、いずれかを選択して扱うことがで

きる。また、「服飾文化」「ファッション造形基礎」「ファッションデザイン」及び「服飾手芸」などの科目との関連を図ることができるよう指導する。

(4)については、ファッション造形に関する知識と技術を活用するとともに、個人又はグループでデザインに適した素材を「服飾手芸」の内容と関連付けて製作できるように指導する。

12 「ファッションデザイン」

(1) 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、ファッション産業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旨とする。

- (1) ファッションデザインの基礎、発想や表現の方法などについて体系的・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) ファッションデザインに関する課題を発見し、ファッション産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) ファッション産業の発展を目指して自ら学び、ファッションの創造的なデザインに主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) ファッションデザインを学ぶ意義
- (2) ファッションデザインの基礎
- (3) ファッションデザインの発想と表現法
- (4) ファッションデザインの条件と表現
- (5) ファッション産業

この科目は、ファッションデザインの基礎、デザインの発想や表現法などについて習得した知識と技術を活用し、ファッションを創造的にデザインする資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、社会の変化に対応し、生活の多様化に応じたデザインを企画する力を身に付ける内容を加えるなどの改善を図った。

指導に当たっては、内容の(1)についてはファッションデザインの社会的・文化的意味やファッションデザインの果たしてきた役割を扱い、ファッションデザインの考え方や変遷と流行について理解させ、ファッションの創造的なデザインに主体的かつ協働的に取り組むことができるよう工夫する。

(2)についてはファッションデザインの造形要素（形態、色彩、文様、材質感）の基礎的な事項について、演習や実習を通して理解させる。

(3)については、演習や実習を通して、基礎的な表現

手法から発展的な表現手法へ段階的に扱う中で創造的にファッションデザインができるよう工夫する。また、「服飾文化」「ファッション造形基礎」「ファッション造形」及び「服飾手芸」などの科目との関連を図ることができるよう指導する。

(4)についてはユニバーサルデザインやスポーツウェアなどの特性について取り上げ、世代や条件に応じたデザイン作成の技術と創造的なデザイン表現ができるよう指導する。

(5)については、アパレルメーカーにおける商品企画を取り上げ、その過程や商品を生産するために必要な条件について理解させるとともに、商品企画及び販売の基礎・基本が習得できるようにする。

13 「服飾手芸」

(1) 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、創造的な手芸品の製作と服飾への活用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旨とする。

- (1) 手芸の種類と特徴及び変遷、各種手芸の技法などについて体系的・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) 手芸の美的価値及び製作工程に関する課題を発見し、手芸品の製作と服飾への活用を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 手芸品の製作を目指して自ら学び、創造的な製作と服飾への活用主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 手芸の種類と特徴
- (2) 手芸の変遷
- (3) 服飾材料としての各種手芸の技法
- (4) 手芸品の製作

この科目は、手芸品を創造的に製作し、感性豊かな服飾作品へ活用することができる資質・能力を育成することをねらいとしている。従前と同様、「ファッションデザイン」及び「ファッション造形」の素材づくりに活用できる各種手芸の技法習得する科目として位置付けている。

今回の改訂においては、持続可能な社会の構築を意識する視点から様々な材料や製作に興味・関心をもつことができるよう、内容の充実を図った。

指導に当たっては、内容の(1)については手芸の種類と特徴を理解し、その表現効果について考察するとと

もに、作品に触れるなど創造的な製作と服飾への活用ができるよう指導する。

(2)については刺しゅう、編物、染色、織物及びその他の手芸の起源から現在に至るまでの変遷を扱う。また、手芸の変遷を理解するとともに、手芸技法との関係について課題を発見し、その解決に向けて考察させる。さらに、創造的な製作と服飾への活用に主体的かつ協働的に取り組めるよう指導する。

(3)については、刺しゅう、編物、染色、織物及びその他の手芸の中から選択して、基礎的な知識と技法を身に付けることができるよう指導する。

(4)については、(3)で学習した知識や技術を生かし、表現に適した材料や手芸技法について理解させるとともに、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の製作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て指導する。

14 「フードデザイン」

(1) 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、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上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旨とする。

- (1) 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・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) 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1)健康と食生活
- (2)フードデザインの構成要素
- (3)フードデザイン実習
- (4)食育と食育推進活動

この科目は、習得した知識と技術を活用し、食生活を総合的にデザインするとともに、家庭や地域において食育の推進に主体的に取り組むことができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、食に関する価値観及びライフスタイルの多様化、食生活の環境への負荷など、食を

めぐる諸課題を踏まえ、課題意識をもって主体的に取り組むとともに、確かな知識・技術を活用し、食育を一層推進できるよう内容の充実を図った。また、災害時における食事計画を加えるなど、地域に貢献できる力を身に付けられるよう内容の改善を図った。

指導に当たっては、(1)については、食習慣、栄養状態、食料事情、食の安全及び環境との関わりなどの視点で、我が国の食生活の現状について把握し、課題意識をもつことができるよう指導する。

(2)については、食生活を総合的に計画・実践できるようにするための基本的な知識と技術を習得できるよう工夫すること。特に、栄養と食品については、調理の学習と相互に関連を図って理解させる。

(3)については、災害時の食事計画についても取り扱い、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についても取り上げる。

(4)については、食育基本法などの趣旨を踏まえ、食育を推進することの重要性を扱う。

また、ホームプロジェクトや学校家庭クラブ活動を通じて、食育を推進する活動を行う。

15 「食文化」

(1) 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、食文化の伝承と創造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) 食文化の成り立ちや日本と世界の食文化などについて体系的・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) 食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 食文化の成り立ち
- (2) 日本の食文化
- (3) 世界の食文化
- (4) 食文化の伝承と創造
- (5) 食文化と食育

この科目は、グローバル化に対応して、食と食文化の多様性を理解し、異なる食文化に対して寛容で受容的な姿勢を有するとともに、食文化を伝承し新たな食文化の創造を目指して主体的に学び、食育を推進するこ

とができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

今回の改訂においては、食文化と食育に関する視点をより一層重視して内容の改善を図った。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

指導に当たっては、(1)については、代表的な食文化を取り上げ、気候や風土、宗教、風俗・習慣との関わりについて考察させるとともに食文化を取り巻く現状と課題を把握し、解決に向けて考察できるよう指導する。

(2)については、日本の食生活の変遷について各時代の特徴を概観し、食習慣や食生活の在り方について関心をもつことができるよう指導する。また、日常食、行事食や郷土料理について、身近な事例と関連付ける。

(3)については、世界の主な食文化圏とその料理の特徴を理解させ、歴史と食文化圏との関わり、グローバル化の進展に伴う料理や食生活の変化などに関心をもてるよう指導する。

(4)については、食文化の伝承と創造を担う職業人の視点から、日本の食事の現状を踏まえ、新しい食文化の創造につながるよう指導する。

(5)については、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを踏まえ、食育の推進の重要性を理解し、食文化の伝承と創造に主体的に取り組むことができるよう指導する。

16 「調理」

(1) 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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する食生活の充実向上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) 調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・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) 食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 調理の基礎
- (2) 献立作成
- (3) 様式別の献立と調理
- (4) 目的別・対象別の献立と調理

この科目は、近年の食環境の変化や外食産業などの進展に対応し、調理理論と調理の基礎的な技術を習得するとともに、国民の健康を担う調理に携わる職業人としての意識を高め、食生活の充実向上に寄与することができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

今回の改訂においては、従前の科目「調理」で扱っていた「大量調理」及び「食事環境とサービス」に関する内容を新設科目「総合調理実習」に移行するとともに、近年増加している食物アレルギーに対応できるよう内容の改善を図った。

指導に当たっては、(1)については、調理の基礎的な理論として、調理の目的を理解させた上で、様々な調理操作の方法と特徴、代表的な食品の調理上の性質を理解させるよう指導する。

(2)については、献立作成の意義を理解し、対象者に応じた献立作成ができるよう指導する。また、調理方法に変化をもたせることや、季節感のある食品の使い方、栄養価についても取り上げ、身近な事例を通して理解が深まるよう指導する。

(3)については、代表的な料理の特徴と献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立作成や調理ができるよう指導する。また、調理理論と関連付け、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などについても関心が高まるよう指導する。

(4)については、目的や対象に応じた献立作成と適切な調理ができるよう指導する。

17 「栄養」

(1) 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、栄養面で健康の保持増進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) 栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養などについて体系的・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) 食生活の現状から栄養に関する課題を発見し、栄養面で健康の保持増進を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 栄養状態の改善の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 人体と栄養
- (2) 栄養素の機能と代謝
- (3) 食事摂取基準と栄養状態の評価
- (4) ライフステージと栄養
- (5) 生理と栄養
- (6) 病態と栄養

この科目は、近年の生活習慣病の増加など、国民の栄養上の課題の解決に向けて、栄養に関する専門的な知識や関連する技術を習得し、栄養面で健康の保持増進を担う職業人としての意識を高め、栄養状態の改善に寄与することができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

今回の改訂においては、生活習慣病を予防するための一つとして生体リズムの重要性を加え、栄養に関する知識や技術を健康の保持増進に結び付けた献立と調理に生かすことができるよう内容の改善を図った。

指導に当たっては、(1)については、食物の摂取過程を食欲や栄養管理の視点から扱い、物理的消化、化学的消化、生物的消化、吸収及び排泄などの仕組みについて指導する。また、生体リズムの重要性について、具体的に理解できるよう身近な事例を通して学べるよう指導する。

(2)については、各栄養素の種類及び栄養素の機能と代謝の概要を理解し、各栄養素を過不足なく摂取することの重要性を認識できるよう指導する。

(3)については、体内におけるエネルギーの出納や食品のエネルギー値の算定方法、食事摂取基準及び栄養状態の評価の意義と方法について理解できるよう指導する。また、健康の保持増進への関心が高まるよう指導する。

(4)については、各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を取り上げ、それに応じた栄養の特徴と食事構成の概要について理解できるよう指導する。

(5)については、生活活動強度や活動時間の差による生理的特徴、栄養上の配慮事項及び食事構成の概要について取り上げ、生理と栄養の関わりや健康の保持増進に主体的に取り組めるよう指導する。

(6)については、エネルギーや栄養素の過不足による主な病気と食事療法、病態に応じた栄養と食事構成について、その概要を理解し、病態と栄養の関わりへの関心を高め、健康の保持増進に主体的に取り組めるよう指導する。

18 「食品」

(1) 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、多様化する食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上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) 食品の分類とその特徴、食品の機能、食品の表示、食品の加工と貯蔵などについて体系的・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) 食生活の現状から食品に関する課題を発見し、食品を適切に選択、活用して食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 適切な食品の選択や活用の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食品のもつ機能の展開に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 食品の分類とその特徴
- (2) 食品の機能
- (3) 食品の表示
- (4) 食品の加工と貯蔵
- (5) 食品の生産と流通

この科目は、多様化する食品や食生活に対応し、食品に関する専門的な知識を習得するとともに、食生活の充実向上を担う職業人としての意識を高め、各種食品を適切に選択して活用できるようにする資質・能力を育成することをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

今回の改訂においては、健康の保持増進のために食品のもつ機能の重要性を踏まえ、内容の改善を図った。

指導に当たっては、(1)については、食品の特徴による分類や食品群について、「日本食品標準成分表」を扱い理解させる。また、代表的な食品を取り上げ、栄養的特徴、調理上の性質、利用法などを理解させる。特に、成分抽出素材については、油脂とゲル化剤の代表的な食品を取り上げ、栄養的特徴、調理上の性質、利用法などについて理解させる。

(2)については、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、香氣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で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、食品のもつ栄養面の機能、嗜好面の機能及び、生体調節面の機能について理解が深まるよう指導する。

(3)については、食品の表示に関わる基本的な法規や制度の目的と概要を扱い、食品の表示への関心が高まるよう指導する。

(4)については、食品の加工の目的、方法及び成分の変化を扱い、代表的な貯蔵の方法の原理や特徴について理解が深まるよう指導する。

(5)については、多様化する食品の生産と食料需給の概要を扱い、代表的な食品の流通機構の概要や食品の安全な流通を図るための仕組みについて理解させる。

19 「食品衛生」

(1) 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、安全で衛生的な食生活の実現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) 食生活の安全と食品衛生対策について体系的・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) 食生活の現状から食品衛生に関する課題を発見し、安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 食生活の安全と食品安全行政
- (2) 食中毒とその予防
- (3) 食品の汚染、寄生虫
- (4) 食品の変敗とその防止
- (5) 食品添加物
- (6) 食物アレルギーとその予防
- (7) 食品衛生対策

この科目は、食生活の安全と食品衛生に関する専門的な知識と技術を活用し、適切な衛生管理ができるようにすることをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

今回の改訂においては、食物アレルギーとその予防に関する内容を加えるなどの充実を図った。

指導に当たっては、(1)については、食生活の安全に

関わる法規や食品安全行政の取組、対策について扱い、食品安全に関わる対策について考察できるように工夫をする。

(2)については、具体的な事例を取り上げ、食中毒の特徴、症状、発生状況と汚染源及び予防などを扱い、衛生管理の重要性が認識できるよう指導する。

(3)については、環境汚染における食品への濃縮汚染や寄生虫病について扱う。また、貴金属や放射性物質などについても扱う。

(4)については、食品の変質とその防止に関する基礎的な内容を扱う。

(5)については、食品添加物の使用目的、種類、性質、使用基準について、法規と関連付けて扱う。

(6)については、具体的な事例を取り上げ、食物アレルギーの特徴、症状、発生状況と原因物質及び発症予防などを扱う。また、緊急性の高い食物アレルギー症状が現れた場合の適切な対応についても理解させる。

(7)については、飲食物を衛生的に起因する健康障害を予防するための衛生管理が適切にできるように指導する。これについては、食品衛生関係法規とあわせて指導する。また、衛生管理の方法については、実験・実習を通して理解できるよう指導する。

20 「公衆衛生」

(1) 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、疾病の予防と健康づくり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) 集団の健康と公衆衛生などについて体系的・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) 公衆衛生に関する課題を発見し、疾病の予防と健康づくりを担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 疾病の予防や健康づくりを目指して自ら学び、公衆衛生の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 集団の健康と公衆衛生
- (2) 環境衛生
- (3) 疾病の予防と健康づくり
- (4) 母子保健
- (5) 学校保健
- (6) 産業保健
- (7) 高齢者保健
- (8) 調理師の業務と社会的役割

この科目は、集団の健康を守り、さらに発展させるた

めの公衆衛生に関する専門的な知識や技術を活用し、公衆衛生の発展に寄与することができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。

今回の改訂においては、食生活を通じて疾病を予防し、集団の健康づくりに寄与する調理師の役割を加えるなどの改善を図った。

指導に当たっては、内容の(1)については、人口動態統計、疾病統計及び国民健康・栄養調査などにおける集団の健康状態について扱い、関連する法規についても触れる。

(2)については、具体的な事例を通して現代の生活と自然環境との関わりを取り上げ、持続可能な社会の形成のための方策について考察できるよう指導する。

(3)については、具体的な事例を踏まえ、生活習慣病の実態とその予防、感染症の発生要因、予防対策、消毒法などの基礎的な事項を扱う。また、精神の健康を左右する要因と精神保健活動に関する基礎的な事項についても理解させる。

(4)については、母性保健指導及び乳幼児保健指導における具体的な事例を扱い、母子保健について公衆衛生の視点から考察できるよう指導する。

(5)については、学校における保健管理及び健康教育の意義と目的が理解できるよう指導する。

(6)については、職場の環境や作業条件が健康に影響を及ぼすことを理解し、産業保健の重要性について認識できるよう指導する。

(7)については、高齢者保健の現状を高齢者の医療、福祉などと関連付けて理解させ、高齢者保健の重要性について認識できるよう指導する。

(8)については、食育の推進に調理師が果たす役割について扱い、関連する法規の目的と概要について理解させる。

21 「総合調理実習」

(1) 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、調理に関して総合的に捉え、食生活関連産業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) 大量調理の施設・設備、献立・調理、食事環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付けるようにする。

- (2) 食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し、食生活関連産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。
- (3) 調理の深化・総合化を目指して自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

(2) 内容

〔指導項目〕

- (1) 調理用施設・設備及び調理器具
- (2) 大量調理
- (3) 食事環境とサービス
- (4) 調理師と食生活関連産業

この科目は、大量調理や食事提供等に関する知識や技術を活用し、食生活関連産業における応用発展への関心を高め、主体的・協働的に取り組むことができる資質・能力を育成することをねらいとしている。

主として調理師養成を目的とする学科等において履修させる科目である。「調理」の学習を踏まえたより実践的な内容であることから、高学年で履修させるようにする。

今回の改訂においては、食を担う専門的な職業人として、より専門性を重視し、食生活関連産業におけるフードビジネスの視点も加えた内容とした。

指導に当たっては、(1)については、特定給食施設などの厨房設備を扱い、安全面や衛生面、能率などの点から正しい取扱いと管理ができるよう指導する。特に、厨房設備の消毒や清掃、点検など日常の管理の重要性について取り上げ、理解できるよう指導する。また、調理機器の原理、基本構造、作業環境についても扱い、関連する技術を身に付けることができるよう指導する。

(2)については、各種給食を扱い、学校や事業所における給食の留意事項に重点を置いて扱う。また、大量調理の組織と運営、食品の保管、調理作業管理及び衛生管理、大量調理を担当する者の自覚と責任について指導する。

(3)については、サービスの基本的な考え方やその実務について扱い、食生活関連産業における食事環境とサービスの重要性について理解させる。

(4)については、調理師の業務全体について理解し、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができるように指導する。

第3 指導計画の作成と内容の取扱い

1 指導計画作成上の配慮事項

(1) 主体的・対話的で深い学びの実現

「主体的・対話的で深い学び」の実現に向けた授業改善に当たっては、「知識及び技能が習得されるようにすること」「思考力・判断力・表現力等を育成すること」「学びに向かう力、人間性を涵養すること」が偏りなく実現されるよう、単元や題材などの内容や時間のまとまりを見通し、生徒の学びに有効な場面やタイミングを見極めながら、継続的に授業改善に取り組むことが重要である。

特に、本県で平成22年から取り組んでいる協調学習は、「主体的・対話的で深い学び」を実現する上で有効な手法の一つである。

例えば、子供の発達の特長や過程を体系的・系統的に理解を深めるため、乳幼児期の子供の心身の発達を題材とした知識構成型ジグソー法による協調学習を用いることなどが考えられる。

(2) 原則履修科目

家庭に関する学科においては、「生活産業基礎」及び「課題研究」を原則として全ての生徒に履修させる。

科目の性格やねらいなどから、「生活産業基礎」は入学年次で、「課題研究」は卒業年次で履修させる。

(3) 実験・実習に相当する授業時数の確保

家庭に関する各学科においては、原則として家庭科に属する科目に相当する総授業時数の10分の5以上を実験・実習に相当する。時数の確保とともに内容の一層の充実を努める。

また、専門教科「家庭」の各科目の授業時数の10分の2以内をホームプロジェクトとして実施することができる。

(4) 地域や産業界との連携・交流

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、社会人講師等を積極的に活用するなど工夫を努める。

(5) 障害のある生徒などへの指導

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。

その際、専門教科としての家庭科の目標や内容の趣旨、学習活動のねらいを踏まえ、学習内容の変更や学習活動の代替を安易に行うことがないように留意するとともに、生徒の学習負担や心理面にも配慮する必要がある。

(6) 最低必要単位数

家庭に関する学科など専門教育を主とする学科にお

いては、生徒に履修させる専門教科・科目の単位数が、25単位を下らないものとする。

2 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。

専門教科「家庭」の各科目においては、生活産業への消費者ニーズの的確な把握やサービス提供等を行う企画力・マネジメント能力を身に付け、生活文化を伝承し創造する人材を育成する観点から、重視するとともに、就業体験活動等、実社会と職業との関わりを通じて、コミュニケーション能力等に根ざした実践力を高める学習活動が求められる。

(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積極的な活用を図り、生徒の情報活用能力の育成に努めるとともに学習意欲を喚起させ、情報の検索・収集、他の学校や地域との情報の交流、学習成果の発表を行うなど指導の工夫を図り、学習の効果を高めるよう配慮する。

3 実験・実習の実施に当たっての配慮事項

実験・実習を行うに当たっては、施設・設備の定期点検と整備を実施し、安全管理や衛生管理を徹底する。また、情報通信機器、視聴覚機器、掲示資料、模型などを適切に整備し、学習環境を整えることが必要である。特に、調理実習における電気、ガスなどの火気の扱い、実習室の喚起、包丁などの刃物の安全な取扱いと管理、食中毒を防止するための食材の保管と取扱い、調理器具の衛生的な管理、被服製作や服飾手芸における針、縫製機器、薬品などの安全な取扱いと管理についての指導を徹底し、事故や食中毒の防止を図り、安全と衛生に十分留意して実験・実習ができるようにする。

また、校外に出て調査・研究・実習などを行う場合においても、事故の防止や安全管理などに配慮し、指導計画を綿密に作成し、生徒が高校生としての自覚と責任をもって行動できるよう生徒指導の面においても十分留意する。

4 職業資格等の取得

現在、様々な職業資格があり、生徒の職業意識や学習意欲を高める上でも積極的に活用することが望まれる。「家庭」に関する資格のうち、代表的なものは表に示すとおりである。

また、専門の領域を越えて、職業資格が取得できる

場合もある。学校や生徒の実態に応じて、資格取得の機会を設定し、指導していくことが望ましい。これらの学習の成果は、文部科学大臣が認定した技能審査等、一定の要件のもとに単位として認定することも可能である。

技能審査(例)

名称	ランク
全国高等学校家庭科食物調理技術検定	1～4級
全国高等学校家庭科被服製作技術検定(洋服)	1～4級
全国高等学校家庭科被服製作技術検定(和服)	1～2級
全国高等学校家庭科保育技術検定	1～4級
繊維製品品質管理士試験(TES・テス)	合格
色彩能力検定	1～3級
手話講習会	入門～上級
赤十字救急法普通科講習	修了

出典：「平成30年埼玉県高校生専門資格等取得表彰奨励事業要項」による