

家庭（専）

改訂のポイント 1

専門教科「家庭」の目標と科目編成

1 専門教科「家庭」の目標

今回の改訂では、①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、②食育の推進や専門性の高い調理師養成への対応、③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、④グローバル化を踏まえた生活文化の伝承・創造への対応など、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観点から、教科目標を含めた、内容の見直しなどの改善が図られた。

教科目標については、産業界で必要とされる資質・能力を見据え、三つの柱に再整理し、教科全体に関わる目標を柱書として示した。育成を目指す資質・能力のうち、(1)には「知識及び技術」が、(2)には「思考力、判断力、表現力等」が、(3)には「学びに向かう力、人間性等」が示されている。

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旨とする。

- (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。

「家庭の生活に関わる産業の見方・考え方

を働かせとは、質の高い深い学びを実現するために、専門教科「家庭」の特性に応じた物事を捉える視点や考え方を働かせることを意味している。専門科目「家庭」における見方・考え方は次のように示されている。

衣食住、保育等のヒューマンサービスに係る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。

また、「実践的・体験的な学習活動を行うことを通して」とは、従前と同様に、専門教科「家庭」が、実験・実習等を重視しており、資質・能力の育成において、実験・実習が密接に関わることを示している。保育、家庭看護や介護などに関する知識と技術の中にある学問に基づく理論や子どもや高齢者に重点を置いた人間の発達や心理などを学び取り、課題解決に向けて創意工夫をする経験を積み重ねる必要があるため、実験・実習を含め、実践的・体験的な学習活動を行う際には、その意義とねらいを生徒が十分理解できるようにするとともに、単なる方法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指導を工夫する必要があると示されている。

「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」とは、専門教科「家庭」の各分野の学習が、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つことや、生活産業の発展に寄与することのみでなく、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ことを示している。

目標の(1)は、専門教科「家庭」の学習において、人間の生活を支える生活産業や職業の視点から、必要な知識と技術を習得できるようにすることを意味している。人間の生活を支える生活産業の視点から、将来のスペシ

ャリストとして必要な基礎的・基本的な知識と技術を習得させることを示しており、衣食住、保育、家庭看護や介護などに関する基礎的・基本的な知識や技術を身に付け、子どもや高齢者をはじめとする生活者への理解を深めることができるようにするとともに、産業や職業に対する関心をもち、生涯にわたって学び続けようとする意欲と態度、学びなどを確実に身に付けること、さらに、知識や技術を断片的に習得するのではなく、相互に関連付けることが重要であると示している。

目標の(2)は、専門教科「家庭」において習得した「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ものである。

科学技術や産業の発展に主体的に対応できる人間の育成を目指しており、特に自ら課題を発見し、解決の方策を探り、計画を立てて実践するという問題解決的な学習が重要であることを意味しており、解決の方法は、専門教科「家庭」の学習を通して身に付けた衣食住、保育、家庭看護や介護などに関する知識や技術に基づく科学的で理論的な解決方法を用いること、すなわち合理的かつ創造的に解決することが重要であること、また、生活産業に従事する者として、職業人に求められる倫理観や規範意識に基づいて解決できるようにすることが重要であることを意味していると示している。

目標の(3)は、専門教科「家庭」の学びを通して、職業人としての人間性を高め、将来の職業生活は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して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ものである。激しく変化し続ける社会の状況を常に把握し、それに対応すべく新たな課題解決の方法を考え学び続けることや、広い視野でよりよい社会の構築に取り組むことが重要であることを意味している。

2 科目構成と原則履修科目

科目構成については、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・創造への対応など、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などの観点から改善が図られた。

今回の改訂では、新設された科目が1科目、整理統合された科目が1科目、名称変更された科目が1科目で、現行の20科目から全21科目になった。原則履修科目は、現行と同様「生活産業基礎」及び「課題研究」の2科目としている。

＜新設された科目＞

「総合調理実習」

食分野を担う職業人としての意識を高め、食生活産業の発展に寄与する人材を育成するため、現行の科目「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、新設された。

＜整理統合された科目＞

「子どもの発達と保育」 → 「保育基礎」
「子ども文化」 → 「保育実践」

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、現行の「子どもの発達と保育」と「子ども文化」の内容を整理統合し、再構築した。

「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。また、「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が図られた。遊びや表現活動に関する内容を取扱い、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が図られた。

<名称が変更された科目>

「リビングデザイン」→「住生活デザイン」

住生活の充実・向上の観点から、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のバリアフリー化、リフォーム計画実習などの内容を充実し、科目の名称が変更された。

改訂のポイント 2

各科目の内容構成

1 「生活産業基礎」

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、内容の充実が図られた。

(1)は、働くことの意義や役割、職業人に求められる倫理観、産業構造の変化と課題という項目を新たに設けるとともに、内容の取扱いにもこの科目の導入として扱うことを明記するなど指導の充実が図られた。

さらに、従前の項目「生活の変化と生活産業」を(2)「ライフスタイルの変化と生活産業」と改め、社会の変化に伴い、ライフスタイルが多様化し、人々のニーズに対応して生活産業が発展していることが理解できるようにするなど学習内容の充実が図られた。また、(2)に伝統産業に係る項目を設け、現状と課題や

今後の展望について扱うことを明示し、伝統産業が現在の人々の生活の中でどのように関わっているのか、今後どのような方法で伝承されていくのかなどについて、身近な例と関連付けて扱うなど学習内容の充実が図られた。

- (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

2 「課題研究」

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、〔指導項目〕を位置付け、また、主体的かつ協働的な学習活動を通して必要な資質・能力を身に付けることを、内容を取り扱う際の配慮事項に示すなどの改善が図られた。

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

3 「生活産業情報」

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。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。(3)、(4)については、新設であり、生徒の実態や学科の特色に応じて、適切なプログラミング言語を扱い、体験的に学習させる工夫が必要である。

- (1) 情報化の進展と社会
- (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

4 「消費生活」

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が図られた。

- (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

5 「保育基礎」

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内容の改善が図られた。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が図られた。

- (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

6 「保育実践」

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が図られた。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ども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された。また、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学習内容の充実が図られた。(3)の項目は新規に設定

された項目であり、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の改善が行われた。

- (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

7 「生活と福祉」

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、充実が図られた。

- (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

8 「住生活デザイン」

科目名が従前の「リビングデザイン」から「住生活デザイン」に変更された。

今回の改訂では、インテリアデコレーション(室内装飾)を含むインテリアデザイン実習に関する学習内容の充実が図られた。

住居内の小さなスペースを利用したインテリアデコレーションの課題に取り組むなど、玄関先、窓辺、棚の上などのスペースに自ら設定したテーマの小物などを配置し、空間演出をすることから、住居全体のインテリアデザイン実習へと規模を拡大して取り組むことができるように改善された。

さらに、誰もが安全に過ごすことができる住空間を実現するために、バリアフリーな住空間を実現するための理解や、リフォーム計画実習を通して福祉的な視点に立ったインテリアデザインができるよう、従前の項目「生活環境と福祉」を(4)「福祉住環境と室内計画」に改め、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が図られた。

- (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) 住生活関連法規

9 「服飾文化」

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が図られた。

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

10 「ファッション造形基礎」

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、効率的な政策工程などを加えるなど内容の充実が図られた。

- (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

11 「ファッション造形」

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が図られた。

- (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

12 「ファッションデザイン」

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が図られた。(1)は、ファッションデザインを学ぶ意義とし、ファッションデザインを学ぶ導入的な項目として新設された。

- (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

13 「服飾手芸」

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を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政策に興味・関心を持つことができるよう、内容の充実が図られた。

- (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

14 「フードデザイン」

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食分野の学習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が図られた。また、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い、地域に貢献できる力を身に付けられるよう内容の充実が図られた。

- (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

15 「食文化」

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り、食文化と食育に関する視点をより一層重視し、(5)食文化と食育という項目を新設し、食文化の発展に食育が果たす役割を扱うことを明示するなど、食育の推進に関する学習内容の改善が図られた。

- (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

16 「調理」

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り、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学習内容の充実が図られた。

- (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

17 「栄養」

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り、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学習内容の充実が図られた。

- (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

18 「食品」

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り、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、学習内容の充実が図られた。

(2)は、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を理解できるようにするとともに、食品の機能への関心を高め、食品のもつ機能の展開に主体的かつ協働的に取り組むことができるように、新設された。

- (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

19 「食品衛生」

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り、今回の改訂においては、(6)の項目、食物アレルギーとその予防に関する内容を加えるなど学習内容に充実が図られた。

- (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) 食品の変質とその防止
- (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

20 「公衆衛生」

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り、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学習内容の充実が図られた。

- (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

21 「総合調理実習」

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るとともに、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学習内容である。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として新設された。

- (1) 調理用施設・設備及び調理機器
- (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