

授業科目名： 教科（家庭）	教員の免許状取得のための 必修科目	単位数： 2単位	担当教員名： 横山美明 担当形態： 単独
実務内容 （実務家教員の場合）	小学校教諭として勤務経験をもつ教員が、家庭科における指導内容や指導方法について指導する。		
科 目	教科及び教科の指導法に関する科目		
施行規則に定める 科目区分又は事項等	教科に関する専門的事項 家庭		
「学位授与の方針」との関係 DP2.共生社会創造のために、教育、福祉、環境、国際関係、スポーツ身体表現、等の専門的知見を得ることができる（専門知） DP4.個人や社会にとって必要な課題の解決のため、自律的な課題探究能力を身につけ実践することができる（実践力）			
授業のテーマ及び到達目標 （１）小学校学習指導要領における家庭科改訂の趣旨及び要点について理解する。 （２）家庭科の目標及び内容について理解する。 （３）指導計画の作成と内容の取扱いについて理解する。 （４）調理実習を通して、指導上の配慮事項や実習における安全管理等について理解する。			
授業の概要 家庭科の意義及び特性、今日的課題を把握し、「生活の営みに係る見方・考え方」を働かせながら「A 家族・家庭生活」、「B 衣食住の生活」、「C 消費生活・環境」の内容を理解する。課題では、家庭科の目標及び内容の理解と調理実習とその振り返りを通して、初等家庭科に必要な基礎的・基本的な知識・技能を学ぶとともに、適切かつ効果的な指導の在り方や安全指導について考える。			
授業計画 第1回：家庭科教育の意義と学修の進め方 第2回：家庭科の目標 第3回：家庭科の内容構成（内容の考え方・内容の示し方） 第4回：家庭科の内容(1)（A 家族・家庭生活） 第5回：家庭科の内容(2)（B 衣食住の生活） 第6回：家庭科の内容(3)（C 消費生活・環境） 第7回：指導計画作成上の配慮事項 第8回：内容の取扱いと指導上の配慮事項 第9回：家庭科教育における ICT 活用 第10回：実習の指導・安全指導 第11回：調理実習(1)「切る・ゆでる」 第12回：調理実習(1)の振り返りと考察 第13回：調理実習(2)「ご飯とみそ汁」 第14回：調理実習(2)の振り返りと考察 第15回：学修のまとめ・科目修得試験			
スクーリングでの学修			
テキスト ○文部科学省（2018）『小学校学習指導要領（平成29年告示）解説 家庭編』東洋館出版社、978-4-491-03466-9 ○鳴海 多恵子・石井 克枝・堀内 かおる（2024）「私たちの家庭科5・6」（令和6年度版）開隆堂出版、978-4-304-08124-8			
参考書・参考資料等 ○国立教育政策研究所（2020）『「指導と評価の一体化」のための学習評価に関する参考資料』東洋館出版社、978-4-491-04127-8 ○長澤由喜子編著（2017）『新学習指導要領の展開』明治図書、978-4-18-328516-4 ○筒井恭子編著（2022）『資質・能力を育む家庭科の授業づくりと評価』開隆堂出版、978-4-304-02189-3			
学生に対する評価 レポート評価（50%）、科目修得試験（50%）			