

4 家庭に関する学科

(1) 家庭に関する学科の概要

ア 家庭に関する学科のねらい

家庭生活の充実向上を図る能力を育てます。

衣・食・住・保育、介護・福祉、情報、消費生活等に関する専門的な知識・技術を習得させ、生活産業に従事するために必要な資質や能力を育てます。

イ 家庭に関する設置学科

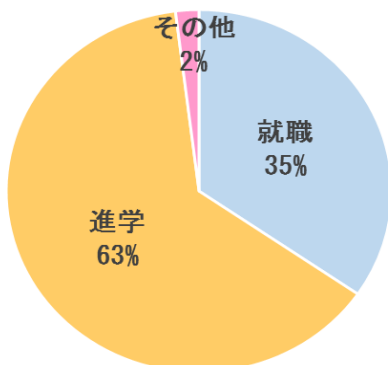
公立高等学校には、次の表のとおり家庭に関する学科が設置されています。

地区	小学科名	生活文化	生活デザイン	ファッション文化	ファッション創造	食物	調理国際	ライフコーディネート	ヒューマンケア
	学校名								
名古屋	瑞陵					40			
	市立桜台			40					
尾張	一宮				40				
	古知野	40							
	佐屋	40						40	
知多	大府	80							
	桃陵								40
西三河	岩津		80				40		
	松平							40	
	安城	80							
	一色		40						
	吉良	80							
東三河	豊丘	80							
	豊橋南		40						
	成章	40							

備考 1 表中の数字は、令和3年度の募集人員を示します。

2 家庭に関する学科は全て全日制課程です。

ウ 卒業後の進路（令和2年3月）



卒業後の進路は、35%が就職、63%が進学しています。

就職者は、家庭に関する学科で学んだ専門知識や技術を生かし、さまざまな産業現場で活躍しています。

また、家庭に関する学科で学んだ知識や技術をさらに深めるため、大学や短大、専門学校に進学しています。進学者の多くは、推薦入学制度により進学しています。

(2) 生活文化科

学科のねらい

家庭に関する基礎的な知識と技術を身に付け、外国や我が国の生活文化に関する理解を深め、幅広く社会で活躍できる能力や態度を育てます。



<日本文化（茶道）実習>

学習内容

専門科目

「生活産業基礎」
 「課題研究」「生活産業情報」
 「子どもの発達と保育」
 「生活と福祉」
 「ファッション造形基礎」
 「フードデザイン」 等



<ファッションショー>



<保育実習>



<テーブルマナー実習>

学校により異なりますが、次のような専門コースが選択できます。

ヒューマン	ファッション	食物調理	児童福祉	ライフ
-------	--------	------	------	-----

取得を目指す検定・資格

○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・保育技術検定（全国高等学校家庭科教育振興会）○ビジネス文書実務検定（全国商業高等学校協会）○情報処理検定（全国商業高等学校協会）○カラーコーディネーター検定（東京商工会議所）○秘書技能検定（実務技能検定協会）

(3) 生活デザイン科

学科のねらい

生活及び生活空間を、快適に美しくデザインする知識と技術を学び、豊かな創造性と感性を養い、生活関連産業で活躍できる能力と態度を育てます。



<ドールハウスの展示>

学習内容

共通に履修する専門科目

「生活産業基礎」「課題研究」「生活産業情報」「子どもの発達と保育」
「服飾文化」「ファッション造形基礎」「ファッションデザイン」「フードデザイン」

コース例

ファッションデザインコース



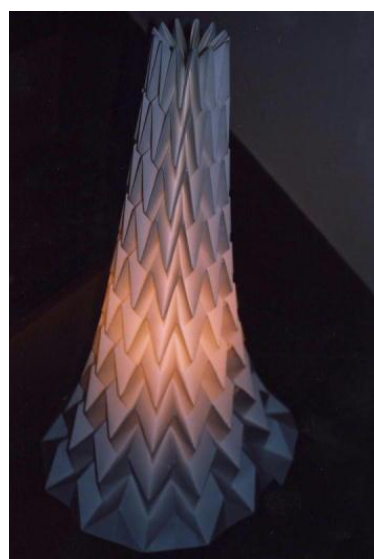
<ファッションショー>

フードデザインコース



<技術検定食物調理1級>

ライフデザインコース



<インテリアアクセサリ>
(ランプシェード)

※コースは学校により異なります。

取得を目指す検定・資格

○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・保育技術検定（全国高等学校家庭科教育振興会）○色彩検定（公益社団法人色彩検定協会）○情報処理検定（全国商業高等学校協会）○ビジネス文書実務検定（全国商業高等学校協会）○秘書技能検定（実務技能検定協会）

(4) ファッション文化科、ファッション創造科

学科のねらい

服飾に関する基礎的、専門的知識と技術を身に付けるとともに、豊かなファッション感覚を養い、新しい時代に即応できる創造力と実践力を育てます。ファッション創造科は、保育に関する知識・技術を身に付けることもできます。



<ファッションショー>

学習内容

専門科目

「生活産業基礎」
 「課題研究」「生活産業情報」
 「子どもの発達と保育」
 「服飾文化」
 「ファッション造形基礎」
 「ファッション造形」
 「ファッションデザイン」
 「服飾手芸」等



<ファッションショー>



<保育実習>



<被服製作>

取得を目指す検定・資格

- 全国高等学校家庭科被服製作技術検定・保育技術検定（全国高等学校家庭科教育振興会）
- 毛糸編物技能検定（日本編物検定協会）
- 和服着装入門課程修了証
- 秘書技能検定（実務技能検定協会）

(5) 食物科

学科のねらい

栄養や食品、献立と調理及び集団給食など、食品に関する専門的な知識と技術を深く学習し、豊かな食文化を伝承し、未来に発展させる能力と態度を育てます。



<調理師による実技指導>

学習内容

- ・「生活産業基礎」
生活に関連する職業への関心を高め、必要な知識と技術を学びます。
- ・「課題研究」
第1・2学年で学んだことを基礎にして、自分で課題を決め、研究調査、実験・実習を行い、レポートを作成します。
- ・「生活産業情報」
コンピュータの役割や仕組みとその利用及び活用について学びます。
- ・「調理」
食物科中心科目の一つで、個人の技術習得に力を入れ、少人数で実習します。
- ・「栄養」
食物科の理論学習の中心となる科目で、栄養素の働きやその必要性を学びます。
- ・「食品」
食品の種類や栄養的特徴、調理上の性質、加工方法、貯蔵方法を学びます。
- ・「食品衛生」
食品の変質、食中毒、環境汚染物質等による食品の汚染について学びます。
- ・「公衆衛生」
工場で働く人などの健康と衛生、疾病の予防、母子保健、学校保健等を学びます。



<課題研究作品>

取得を目指す検定・資格

- 全国高等学校家庭科食物調理技術検定（全国高等学校家庭科教育振興会）
- ビジネス文書実務検定（全国商業高等学校協会）

(6) 調理国際科

学科のねらい

食品や調理に関する専門的な知識と技術を身に付け、国際社会に対応できる調理師に必要な能力と態度を育てます。



<調理師による実技指導>

学習内容

普通科目を学ぶと同時に、調理に関する専門科目を学習します。
調理師免許の取得に必要な科目が中心です。

専門科目「調理」

調理師から調理技術の指導を受けます。様式別調理、集団調理実習を中心とし、各料理の作法講習会も行います。

○西洋料理

材料の切り方、各種ソースの作り方、オードブルからデザートまでを理論と実習により学びます。

○日本料理

季節の食品を利用した献立を中心に実習します。

○中国料理

地方別調理法、特殊材料などを用いた実習をします。

○大量調理

多人数の喫食者を対象とした集団調理を実習します。発注、対象別献立作成についても学びます。

その他の専門科目

○「栄養」

各種栄養素、体内での働き、消化吸収、栄養状態の評価などを学びます。

○「食品」

食品の性質、加工、貯蔵、流通などを学びます。

○「公衆衛生」

疾病予防、環境衛生などを学びます。

○「食品衛生」

経口伝染病、食中毒などを学びます。

○「衛生法規」

調理師法、食品衛生法などを学びます。

○「課題研究」

寿司、和菓子、洋菓子、製パンなどの講座にて各自の研究テーマで研究します。

○「調理フランス語」

発音の基本、メニュー、レシピについての基礎知識を学びます。

取得を目指す検定・資格

○調理師資格

○技術考査（専門調理師資格取得のための筆記試験）



(7) ライフコーディネート科

学科のねらい

ライフスタイルの多様化、急速な情報化や技術革新といった社会の変化に対応し、「保育」をはじめ「衣・食・住」などの学習を深めたり、情報を活用する能力を身に付けたりすることで、ヒューマンサービスに関わる生活産業の各分野で活躍できる人材を育てます。



<造形表現技術>



<音楽・リズム表現技術>

<家庭看護技術>

学習内容



<保育実習>

<調理実習>



<情報実習>

○「生活産業情報」

コンピュータを活用するための基礎的知識と技術を学びます。

○「子どもの発達と保育」

乳幼児から小学生までの発達の特徴や生活、保育について学びます。

○「子ども文化」

子どもの遊びやおもちゃなどの知識と技術を身に付けます。

○「生活と福祉」

高齢者の健康と生活や介護技術を学びます。

○「リビングデザイン」

住生活と文化、住空間の構成などを学びます。

○「服飾手芸」

刺しゅう、編み物、染色など手芸に関する知識と技術を学びます。

○「フードデザイン」

食品、栄養、調理についての知識と技術を学びます。

取得を目指す検定・資格

- 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・保育技術検定（全国高等学校家庭科教育振興会）
- 秘書技能検定（実務技能検定協会）
- 情報処理検定（全国商業高等学校協会）
- 簿記検定（全国商業高等学校協会）
- プレゼンテーション作成検定（日本情報処理検定協会）

(8) ヒューマンケア科

学科のねらい

家庭科及び福祉・健康・看護分野に関する基礎的・基本的な知識と技術を総合的・体験的に習得させ、将来、生活産業・医療・福祉・教育などの分野で広く活躍できる人材を育てます。



<施設実習>

学習内容

福祉科目

「社会福祉基礎」
「介護福祉基礎」
「生活支援技術」

家庭科目

「生活産業基礎」
「課題研究」
「生活産業情報」
「子どもの発達と保育」
「フードデザイン」
「ファッション造形基礎」

家庭・健康に関する科目

「ソーシャル看護」

普通科目

進学にも対応した少人数、
習熟度別の指導



介護職員初任者研修とは？

介護職として働く上で基本となる知識や技術を習得する研修。従来のホームヘルパー2級に相当し、介護の仕事に就くためのスタートラインになる資格。

取得を目指す検定・資格

- 介護職員初任者研修修了
- 秘書技能検定（実務技能検定協会）
- 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（全国高等学校家庭科教育振興会）
- ビジネス文書実務検定（全国商業高等学校協会）