

## 高等学校 家庭科 シラバス

### ねらい、学習目標

家庭科では、家庭生活に必要な知識や技能を身につけるとともに、暮らしや社会の課題を結び付けて考え、新しい価値観や行動を生み出すことを目指している。

環境や社会、経済について総合的に考え、持続可能な社会への課題と向き合う。そして、家庭科で学んだ知識や技能を生かして、持続可能な社会を構築する暮らしの担い手になろう。

第1学年	教科書	家庭基礎（教育出版）
家庭基礎 （2単位）	材料用具	最新 生活ハンドブック（第一学習社）、オリジナルプリント

### 学習到達目標

- ・将来のライフコースを描き、自立に必要な衣食住や育児・介護についての知識について考えていく。
- ・家族に関する知識・法律などを身につける。
- ・被服の働きと性質や取り扱いについて知り、被服の選び方を考える能力を身につける。ミシンを使ったエプロンの制作を行い、ミシンの使い方や衣服の制作の仕方を身につける。
- ・栄養素の働きを知り、バランスのとれた献立を考えることができる能力を身につける。1学期に制作したエプロンを使って、調理実習をすることで、基礎的な調理方法を身につける。
- ・悪質商法について学び、被害にあうことがないように、また経済的な管理を出来る能力を身につける。
- ・快適で安全な住居について学び、快適な住居をデザインする能力を身につける。

### 評価の観点

	知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学ぶ力・人間性等
評価 規 準	生活を主体的に営むために必要な人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境など基礎的なことについて理解しているとともに、それらに係る技能を身に付けている。	生涯を見通して、家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見出して課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現することなどして課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の向上を図るために実践しようとしている。

### 学習方法

オリジナルプリントを中心とした授業で、知識を身に付け、自分自身で考えプリントに記入していく。ミニレポートを行い、お互いの考え方を知り、知識の定着を促す。被服実習ではエプロンを作り、基本的な裁縫技術を身につける。衣服の機能や・素材・手入れについて学び、家庭での洗濯の実習に取り組む。食事の意味を考え、高校生に必要な栄養素を学び、バランスのよい献立を考える。調理実習では基本的な調理法を身につける。様々な消費者トラブルや悪質商法について知り、身を守る方法を身に付ける。住居では快適で安全な住居について学び、将来住みたい家の設計をデザインする。

### 年間シラバス（1年間の学習予定表）

学期	学習内容・項目	学習のポイントと到達目標	評価の観点と補講等
----	---------	--------------	-----------

1 学 期	<p>1. 導入</p> <p>2. 家庭生活 ①ライフコースを考える ②家族についての知識・法律</p> <p>3. 衣生活 ①エプロンの制作 ②衣服の機能・素材・手入れの仕方</p>	<p>1. 知的好奇心の育成をはかる。</p> <p>2. 家庭生活 ①様々な生き方について考え、自分自身がどのようなライフコースを歩みたいかを考える。 ②家族についての知識や法律を身につける。自分なりの意見を考える。</p> <p>3. 衣生活 ①エプロンの制作を通して、アイロンの仕方、ミシンの使い方、ボタンの付け方などを身につける。 ②衣服の目的・素材の特徴・洗濯などの方法を学ぶ。</p>	<p>【評価の観点】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・知識・技術</li> <li>・思考・判断・表現</li> <li>・主体的に学ぶ力</li> </ul> <p>【評価方法】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・定期考査</li> <li>・製作・製作物</li> <li>・プリント・レポート</li> <li>・平常点</li> </ul>
2 学 期	<p>1. 食生活 ①食中毒予防 ②五大栄養素</p> <p>2. 調理実習（2回） ①味噌・ケーキ ②ピザ・ゼリー ③麻婆豆腐・味噌汁</p>	<p>1. 食生活 ①食中毒予防方法を学ぶ。 ②五大栄養素について学ぶ。</p> <p>2. 基本的な調理方法を身につける。 ①発酵や膨張などについて学ぶ。 ②包丁の使い方グルテンや発酵、ゼラチンについて学ぶ。 ③衛生的な肉の取り扱い方、だしのとり方について学ぶ。発酵した味噌を観察し、味わう。</p>	
3 学 期	<p>1. 食生活 ①栄養バランス ②食物の安全・選び方</p> <p>2. 消費生活 ①悪質商法</p> <p>3. 住生活 ①快適で安全な住まい ②住まいのデザイン</p>	<p>1. 食生活 ①栄養バランスのよい食事を考える。 ②食物の安全性やこれからの食について考える。</p> <p>2. 消費生活 ①悪質商法について学ぶ。</p> <p>3. 住生活 ①快適で安全な住まいについて学ぶ。 ②自分の住みたい住まいをデザインする。</p>	