

令和5年度 シラバス

教科【 家庭 】科目【 家庭総合 】

教科	科目	単位数	学年	学科	区分	使用教科書(出版社)
数学	家庭総合	2	1	普通	必履修	未来へつなぐ家庭総合365(教育図書)

1 目標

人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を総合的に習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

2 評価の観点

知識・技能	自立した生活を営むためには、生涯を見通して、生活課題に対応した意思決定をし、責任をもって行動することが重要であることを理解させる。食生活を充実させ、向上するために必要な基礎的・基本的な知識と技術を身につける。被服管理に必要な基礎的・基本的な技術を身につける。
思考・判断・表現	人の一生、男女参画社会、家族、高齢者、食生活、消費生活等学ぶことにより自身のおかれた生活の課題に主体的に取り組めるようにする。
主体的に学習に取り組む態度	高齢者の心身の特徴・生活を通じ一家族のかかわり福祉看護に興味を持たせる。食は調理実習を通じ栄養必要量を知る。

3 学習計画と学習内容

	学習項目	学習内容		備考
前期	生涯の生活設計	・人は一生発達する ・人生の課題を解決しよう	・これから的人生に何が起こるか	
	青年期の自立と家族・家庭	・あなた自身を知ろう ・家族を築くこと ・男女共同参画社会 ・人生や家庭生活で困ったときは	・5つの自立 ・現在の家族を取り巻く状況 ・これからのお家と社会	
	子供の生活と保育	・子供の成長の特徴 ・生活習慣と子供の生活	・親の役割 ・子育てを支える仕組み	
後期	高齢期の生活と福祉	・高齢者とは ・高齢者の健康、生活 ・高齢化の現状	・高齢期の心身の変化 ・高齢者との交流 ・超高齢化社会の課題	
	共生社会と福祉	・共生社会って何だろう ・ノーマライゼーションの考え方	・リスクに備えよう	
	食生活と健康	・ライフステージにあつた食生活 ・食中毒と安全 ・私たちの食生活と環境	・栄養素と食品 ・主食、主菜、副菜、汁物、甘味 ・食文化の継承、未来の食生活	

4 学習の留意点

学習活動への参加状況(出席状況、学習態度、意見発表等)やファイルや課題の提出、実習時の態度と取り組む姿勢をもとに、総合的に判断する。

令和5年度 シラバス

教科【 家庭 】科目【 家庭総合 】

教科	科目	単位数	学年	学科	区分	使用教科書(出版社)
数学	家庭総合	2	2	普通	必履修	未来へつなぐ家庭総合365(教育図書)

1 目標

人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を総合的に習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

2 評価の観点

知識・技能	自立した生活を営むためには、生涯を見通して、生活課題に対応した意思決定をし、責任をもって行動することが重要であることを理解させる。食生活を充実させ、向上するために必要な基礎的・基本的な知識と技術を身につける。被服管理に必要な基礎的・基本的な技術を身につける。
思考・判断・表現	人の一生、男女参画社会、家族、高齢者、食生活、消費生活等学ぶことにより自身のおかれた生活の課題に主体的に取り組めるようとする。
主体的に学習に取り組む態度	高齢者の心身の特徴・生活を通じ一家族のかかわり福祉看護に興味を持たせる。食は調理実習を通じ栄養必要量を知る。

3 学習計画と学習内容

	学習項目	学習内容		備考
前期	衣生活と健康	・衣服と私たち ・衣服づくりの手順 ・環境にやさしい衣生活	・日本の伝統的な衣服 ・衣服の手入れ、保管 ・衣生活の未来	
	住生活と住環境	・住まいってなんだ ・快適に暮らそう	・安全・安心に暮らそう ・持続可能な住まいへ	
	生活における経済の計画	・家計と社会のかかわり ・家計と税金・社会保障費	・家計と経済計画	
後期	消費生活と意思決定	・私たちの消費生活 ・消費者信用のしくみ ・消費者の権利と責任	・契約の重要性 ・消費者問題の現状と課題	
	持続可能なライフスタイルと環境	・暮らしと環境問題 ・持続可能な消費	・社会の取り組み ・行動し、発信しよう	
	生涯の生活設計2	・生活にヒントがある	・自分の生き方を設計しよう	

4 学習の留意点

学習活動への参加状況(出席状況、学習態度、意見発表等)やファイルや課題の提出、実習時の態度と取り組む姿勢をもとに、総合的に判断する。

シラバス 教科【フードデザイン】 科目【フードデザイン】

教科	科目	単位数	学年	コース	区分	使用教科書(出版社)
家庭	フードデザイン	2	4	普通	選択	フードデザイン cooking arrangement (教図出版)

1 学習目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、実習を通して、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。

2 学習評価規準

関心・意欲・態度	食生活に関する諸問題に关心を持ち、その改善・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、食事を総合的にデザインしようとする実践的な態度を身につけている。	30%
思考・判断・表現	食事を総合的にデザインすることを目指して思考を深め、学習した知識と技術を活用して創意工夫をする能力を身につけている。	20%
技能	食事を総合的にデザインすることを目指して思考を深め、学習した知識と技術を活用して創意工夫をする能力を身につけている。	20%
知識・理解	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を身につけ、食事の意義と役割や豊かな食事について総合的に理解している。	30%

3 学習計画と学習内容

学習項目	学習内容	備考
通年 <ul style="list-style-type: none"> ・食生活の変化と現状 ・よりよい食生活を創造する。 ・なぜ食物が必要なのか ・健康に必要な栄養素について ・調理の基本 ・献立作成 ・調理実習 ・テーブルコーディネート ・テーブルマナー 	<ul style="list-style-type: none"> ・食の外部化・社会化について理解する。 ・食生活の多様化について理解する。 ・食品加工の方法と特徴について理解する。 ・摂取量の目安を理解し、日常食の献立作成する力を身につける。 ・日常食の調理に必要な知識と技術を身につける。 ・食材や調理器具の管理、取り扱い方について理解する。 ・出し汁の取り方と味付け、野菜の切り方について確認する。 ・行事食を作り、食生活の充実・向上を図る。 ・食事の目的に応じて、食器の選択や盛りつけ方を工夫する態度を身につける。 ・日常食の調理に必要な知識と技術を身につける。 	

4 学習の留意点

- 日々の授業、実習に取り組む態度を重視します。
- 課題の提出、実習時の正しい着装(エプロン、三角巾等)を重視します。
- 衛生面、安全面に気をつけましょう。

令和5年度 シラバス

教科【 家庭 】科目【 家庭基礎 】

教科	科目	単位数	学年	学科	区分	使用教科書(出版社)
家庭	家庭基礎	2	2	工業	必履修	家庭基礎 気づく力 築く未来(教育図書)

1 目標

人の一生と家族・家庭、子どもや高齢者とのかかわりと福祉、消費生活、衣食住などに関する知識と技術を総合的に習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

2 評価の観点

知識・技能	自立した生活を営むためには、生涯を見通して、生活課題に対応した意思決定をし、責任をもって行動することが重要であることを理解させる。食生活を充実させ、向上するために必要な基礎的・基本的な知識と技術を身につける。被服管理に必要な基礎的・基本的な技術を身につける。
思考・判断・表現	人の一生、男女参画社会、家族、高齢者、食生活、消費生活等学ぶことにより自身のおかれた生活の課題に主体的に取り組めるようとする。
主体的に学習に取り組む態度	高齢者の心身の特徴・生活を通じ一家族のかかわり福祉看護に興味を持たせる。食は調理実習を通じ栄養必要量を知る。

3 学習計画と学習内容

	学習項目	学習内容	備考
前期	これから的人生について考えてみよう	・人生を展望しよう ・人生を設計するために考えること	
	自分らしい生き方と家族	・自立と共生 ・共に生きる家族	
	子供とかかわる	・子どもの誕生 ・子どもの生活	
	高齢者とかかわる	・高齢社会に生きる ・高齢者の自立を支える	
	社会とかかわる	・福祉とは ・共生社会を生きる	
		・生活設計 ・ライフキャリア ・家族に関する法律 ・子どもの発達 ・子どものための社会福祉 ・高齢者を知る ・高齢社会を支えるしくみ ・社会保障制度とは	
後期	食生活をつくる	・日本の食文化の形成 ・食品の選び方と安全	
	衣生活をつくる	・人と衣服のかかわり ・衣服の選択から管理まで	
	住まいをつくる	・住まいの文化 ・安全な住まい	
	消費行動を考える	・消費行動と意思決定 ・消費者の権利と責任	
	経済的に自立する	・家計と経済のかかわり ・将来のライフプランニング	
		・私たちの食生活 ・食事の計画と調理 ・衣服の素材の種類と特徴 ・衣服の構造・デザイン ・住まいを計画する ・持続可能な住まいづくり ・消費生活の現状と課題 ・ライフスタイルと環境 ・生活に必要な費用と管理	

4 学習の留意点

学習活動への参加状況(出席状況、学習態度、意見発表等)やファイルや課題の提出、実習時の態度と取り組む姿勢をもとに、総合的に判断する。