

家庭科授業シラバス

教科	科目名	単位数	学年	学級
家庭科	家庭総合	3	2	1～9

1 学習目標

学習の到達目標	生活に必要な知識と技術を習得させ、男女が協力して家庭や地域の生活を創造する能力と実践的な態度を育てる。		
使用教科書・副読本等	教科書：東京書籍「家庭総合～自立・共生・創造～」・学習ノート	学習形態	クラスごとに展開

2 学習計画

<評価の観点> 1 関心・意欲・態度 2 話す・聞く能力 3 書く能力 4 読む能力 5 知識・理解

学期	月	学習項目	学習内容	評価の観点 評価規準	備考	考查 範囲
1 学期	4	自分らしい人生をつくる	・オリエンテーション ・家庭科を学習する意義・シラバスの活用・評価 ①生涯発達の視点 ②青年期の課題 ③目標を持って生きる ④人生をつくる ⑤家族・家庭を見つめる ⑥これからの家庭生活と社会	1、5		○
	5	食生活をつくる	①食生活について考える ②食事と栄養・食品 ③食生活の安全と衛生	1、2、5		○
	6		④生涯の健康を見通した食事計画 ⑤調理の基礎 調理実習オリエンテーション (マドレーヌ)	1、5		○
	7	ホームプロジェクト	・各家庭の問題を考えさせる	1、2、3		○
	8					
	評価	・テスト、提出物、実習態度で評価をする。				
2 学期	9	衣生活をつくる	調理実習1回目 (郷土料理) ①被服の役割を考える ②被服を入手する ③被服を管理する ④被服を作る (被服製作)	1、2、5		○
	10	子どもと共に育つ	④被服を作る (被服製作) ⑤衣生活の文化と知恵 ⑥これからの衣生活 調理実習2回目 (中華) ①命を育む ②子どもの育つ力を知る ③親として共に育つ	1、2、3 4、5		○
	11		④被服を作る (被服製作) ④子どもとの触れ合いから学ぶ ⑤これからの保育環境	1、5		○
	12	高齢社会を生きる	①高齢社会を理解する ②高齢者の心身の特徴 ③高齢者を支える ④これからの高齢社会 調理実習3回目 (郷土料理)	1、5		○
	評価	・テスト、提出物、実習態度で評価をする。 ・夏期休業中に、ホームプロジェクトを実施し評価する。				
3 学期	1	経済生活を営む	①職業生活を設計する ②計画的に使う ③国民経済・国際経済と家庭の経済生活 ④消費行動と意思決定 ⑤現代の消費社会 ⑥消費者の権利と責任 ⑦これからの消費生活と環境 調理実習4回目 (西洋)	1、3、4		○
	2	住生活をつくる	①住生活について考える ②住生活の計画と選択 ③住生活の文化 ④これからの住生活	1、2、5		○
	3	生活を設計する	①生涯を見通す	1、3、5		○
【年間の評価】 ・1～3学期の評価を踏まえて、総合的に評価する。						

学習アドバイス

・実習中は、騒いだりせず安全面に十分注意すること。

< 沖縄県立コザ高等学校 >

フードデザイン授業シラバス

教科	科目名	単位数	学年	学級
家庭科	フードデザイン	2	3	文系の選択者

1 学習目標

学習の到達目標	生活に必要な知識と技術を習得させ、専門性を活かした生活、地域に貢献できる能力と実践的な態度を育てる。		
使用教科書・副読本等	教育図書「フードデザイン」	学習形態	文系の選択者

2 学習計画

<評価の観点> 1 関心・意欲・態度 2 話す・聞く能力 3 書く能力 4 読む能力 5 知識・理解

学期	月	学習項目	学習内容	評価の観点 評価規準	備考	考查 範囲
1 学期	4	・リエンション ・調理の基本	・学習の意義や進度表、評価の方法について ① 調理の目的 ②調理器具 ③調理操作	1. 2. 4 2. 5		
	5	・食事の 意義と役割 ・調理実習	①栄養摂取の現状 ②食料の供給と消費 ③食事スタイルの変化と現状 ④今後の食生活に向けて  ① 調理の目的 ②調理器具 ③調理操作  ・調理実習1・2回目	2. 3. 5  1. 5		
	6 7 8	・栄養素の働き と食事計画 ・調理実習	① 体のしくみと食べ物 ②栄養素の役割 ③栄養素の種類と働き ③ 消化と吸収 ⑤日本人の食事摂取基準  ・調理実習3・4・5回目 (日本料理・琉球料理)	2. 3. 5  1. 5		
評価	テスト、実技、実習態度で評価					
2 学期	9	・食品の 特徴と性質	① 乳・乳製品 ②卵・肉類・魚介類 ③豆類 ④野菜・果物・芋類 ④ 海草類 ⑥きのこ類 ⑦砂糖・油脂類 ⑧種実類 ⑨調味料	2. 3. 4. 5		
	10	・調理実習	⑩嗜好品 ⑪その他  ・調理実習6・7回目 (西洋料理・中国料理)	1. 5		
	11 12	・ライフステージ と栄養計画 ・調理実習	① 乳児期の栄養計画 ②幼児期の栄養計画 ③学童期の栄養計画 ④ 青年期の栄養計画 ⑤成人期の栄養計画 ⑥高齢期の栄養計画  ・調理実習8・9・10・11回目	3. 5  1. 5		
評価	テスト、実技、実習態度で評価					
3 学期	1	・料理様式と テーブル	① テーブルコーディネイトの意義 ②テーブルコーディネイトの要素	1. 2. 4. 5.		
	2	・コーディネイト ・学習のまとめ ・調理実習	・調理実習12・13回目	1. 5		
【年間の評価】 ・1～3学期の評価を踏まえて、総合的に評価する。						

学習アドバイス

・実習中は騒いだりせず、安全面に十分留意すること。

服飾手芸シラバス

教科	科目名	単位数	学年	学級
家庭科	服飾手芸	2	3	1～4

1 学習目標

学習の到達目標	手芸の種類、特徴及び変遷、各種手芸の技法などに関する知識と技術を習得させ、手芸品を創造的に制作し、服飾に活用する能力と態度を育てる。		
使用教科書・副読本等	被服製作 実教出版	学習形態	文系の選択者

2 学習計画

<評価の観点> 1 関心・意欲・態度 2 話す・聞く能力 3 書く能力 4 読む能力 5 知識・理解

学期	月	学習項目	学習内容	評価の観点 評価規準	備考	考查 範囲
1 学期	4	オリエンテーション 身体の採寸	・被服製作の授業の目標等を理解し、実習計画を立てる。 ・身体の採寸箇所の名称を理解し、正しく採寸する。	1、2、3、 4		
	5	①実習：基礎縫い (被服検定4級) ②実習：クロスステッチ ③実習：染め物	・基礎的な布の扱い方、しるしつけを理解する。	1、4、5		
	6		・手縫いの基礎やボタンつけ、縫い代の始末を習得する。			
7	・ミシンの扱い方を理解し、ミシン縫いの技術を向上させる。 ・手芸の変遷を理解し、手芸の技法を身につける。					
評価	基礎縫い、クロスステッチ、染色、基礎テスト					
2 学期	9	④郷土の織物 (知花花織り)	・郷土の織物について、理解する。	1、4、5		
	10	⑤実習：自由課題1	・手芸の技法を洋服、和服、小物に取り入れ、オリジナル作品			
	11		を制作する (ワンピース、シャツ、鞆、帽子、小物など)			
	12					
評価	知花花織り、自由課題					
3 学期	1	⑥実習：ひもを使った小 物 ⑦実習：つまみ細工	・手芸の変遷を理解し、手芸の技法を身につける。	1、4、5		
	2					
【年間の評価】 ・制作物・・・基礎縫い、作品制作を評価する。授業・・・実習態度、出席状況を評価する。 ・基礎テストを実施する						
学習アドバイス						
・実習中は、騒いだりせず安全面に充分注意すること。 ・作品は、普段の生活で必ず使用できるものを制作すること						