

令和5年度 千葉県立野田中央高等学校 シラバス

教科	家庭科	科目	家庭総合	単位数	2	クラス	3年全クラス
教科書	新家庭総合(大修館)		副教材等	自作ワークシート			

1 学習の到達目標等

調理の基本を身につけ、健康的な食生活に対する意識を高める。家庭と社会のかかわりについて理解する。子どもの発達と保育・福祉について学び、生命の尊さ、親になることとそのための男女の責任について、理解を深める。

2 学習の計画

月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
4	食えることと健康	<ul style="list-style-type: none"> ・私たちは何を食べてきたか ・現代の食生活 ・食の自立をとり戻そう 	<ul style="list-style-type: none"> ・人間と食べ物の関わりや食事の意義について学習する。 ・豊かな食生活の中で、見落としやすい問題について実例を並べ、問題意識を高めていく。 	調理実習・調理実験を取り入れ体験的学習をする。
5	栄養と食品	<ul style="list-style-type: none"> ・エネルギーと栄養素 ・栄養素のはたらきと食品の栄養 ・炭水化物 ・脂質 	<ul style="list-style-type: none"> ・5大栄養素について、バランスのとれた食生活とは何か学んでいく。 	ファイル・調理実習プリントなど。
6		<ul style="list-style-type: none"> ・調理の基本 ・調理実習(1～2回) 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理や食品の基礎知識を身につけるとともに、実習により実際に食事作りができるよう技術を身につける。 	
7		期末考査		
9	栄養と食品	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素の働きと食品の栄養 ・たんぱく質 ・無機質 ・ビタミン ・その他の食品 	<ul style="list-style-type: none"> ・栄養素のはたらきについて学び、各食品の特徴について理解する。 ・食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすを理解し献立作成ができる。 	調理実習では能率的に作業できる技術を身につける。
10	何をどれだけ食べるか	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人の食事摂取基準 ・食品群別摂取量のめやす 	<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習では調理の基本技術を習得するだけでなく、家庭生活で応用することのできる力を育む。調理上の性質を活かした調理法や配膳・食事マナーについて実践する。 	提出物はプリントファイル・調理実習プリントなど。
11	生命を育てる	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの成長を知る ・子どもの誕生と母体の健康 ・子どもの成長・発達と生活 	<ul style="list-style-type: none"> ・妊娠・出産・育児に男女が主体的に関わることの重要性を理解する。 	
12		<ul style="list-style-type: none"> ・調理実習(1～2回) 期末考査 		

月	単元名	学習項目	学習内容や学習活動	評価の材料等
1	子どもの人権と福祉	<ul style="list-style-type: none"> ・子どもの虐待 ・出生前診断 	<ul style="list-style-type: none"> ・乳幼児の心身の発達の特徴や子どもの生活を知り、子どもが健やかに育つために必要な環境について考える。 	提出物はプリントなど。
2				
3				

3 評価の観点

関心・意欲・態度	家庭や地域の生活について関心をもち、その充実向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。
思考・判断・表現	家庭や地域の生活について課題を見だし、その解決を目指して思考を深め、適切に判断し工夫し創造する能力を身に付けている。
技能	家庭や地域の生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な技術を身に付けている。
知識・理解	家庭生活の意義や役割を理解し、家庭や地域の生活を充実向上するために必要な基礎的・基本的な知識を身に付けている。

4 評価の方法

関心・意欲・態度、思考・判断・表現、技能、知識・理解の4観点から総合的に評価する。

5 担当者からのメッセージ

確かな学力を身につけるためのアドバイス

家庭科は生活に関わる様々な事柄(問題)を実践的に学ぶ教科である。
したがって、授業内容を自分の問題として主体的に捉えながら学ぶ姿勢が必要になる。
そのためには、まず”知ること”、次に”それを理解すること”、最後に”それを生活に活かせるようにすること”が重要である。

授業を受けるに当たって守って欲しい事項

まずは欠席をせず、主体的に授業に参加すること。
プリント等は、基本的に毎時間回収するので必ず提出すること。
調理実習では刃物や火を使用するため、常に周囲に気を配りながら安全に作業すること。