

# 平成30年度 シラバス (授業計画)

教科名	家庭		単位数	2	単位
科目名	家庭基礎		対象学年	1	学年
科目分類	必修		授業形態	少人数	授業
教科書	家庭基礎 ともに生きる・持続可能な未来をつくる		担当者	大串・高垣・鈴木・寺本	
使用教材	最新 生活ハンドブック (第一学習社) 家庭基礎学習ノート (第一学習社)				
学習内容	ねらい	人の一生と家族・乳幼児・高齢者の生活と福祉・衣生活・食生活・住生活・消費生活などに関する基本的な知識と技術を習得させる。 生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の向上を図る能力と実践的な態度を育てる。			
	1 学期	共に生きる社会をめざして 青年期 壮年期 高齢期 共生社会と福祉 自立した生活をめざして 衣生活の自立と管理・計画	授業時間	24 時間	
		2 学期	被服作製 暮らしと環境・資源 住生活の自立と健康・安全 食生活の自立と健康・安全 暮らしと環境・資源	授業時間	26 時間
	3 学期		調理実習 生涯の経済計画と消費行動 私たちの暮らしと経済 消費者の権利と責任	授業時間	20 時間
評価観点	1. 自分や他人とのかかわり・社会とのつながりについて理解できたか 2. 生活に必要な知識や技術・考え方をみにつけることができたか 3. 主体的に授業に取り組んでいたか				
評価方法	1. 平常点(授業態度・提出物の取り組み状況およびその理解度) 2. 定期考査 3. 作品・レポート・学習ノート 4. 保育技術検定(造形表現)受験ならびに結果(4級)				
備考	学校家庭クラブ活動				

# 平成30年度 シラバス (授業計画)

教科名	家庭
科目名	フードデザイン
科目分類	自由選択
教科書	教育図書 フードデザイン
使用教材	生活ハンドブック(第一学習社)

単位数	2	単位
対象学年	3	学年
授業形態	一斉	授業
担当者	大串	

学習内容	ねらい	人の一生と家族・乳幼児・高齢者の生活と福祉・衣生活・食生活・住生活・消費生活などに関する基本的な知識と技術を習得させる。		
	1 学期	食生活の充実・向上 健康と栄養	栄養素と働き 献立作成	授業時間  24 時間
		調理の基本	調理の目的 衛生管理	
		食文化・1	行事食について テーブルコーディネート	
2 学期	食文化・2	各国料理 テーブルコーディネート・2	授業時間  26 時間	
	献立と調理・1	基本の調理 日常の献立		
3 学期	献立と調理・2	ハレの日の献立	授業時間  20 時間	
	食文化・3	行事食 テーブルマナー		
評価観点	1. 課題の取り組み状況 2. 衛生面に対する意識(実習態度) 3. 基礎・基本的知識や技術の習得			
評価方法	1. 平常点(予習・課題などの取り組みや提出状況) 2. 実習に対する姿勢(衛生面等) 3. 定期考査・実技テストもしくは同等扱いのレポート			
備考				