

令和2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	新家庭基礎 パートナーシップでつくる未来(実教出版)		担当者	倉本・寺本	
使用教材	最新 生活ハンドブック(第一学習社) 学習ノート(実教出版)				
学習内容	ねらい	人の一生および家族・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	人とかかわって生きる 自分らしい生き方と家族 子供とかかわる 高齢者とかかわる 生活をつくる	授業時間 24 時間		
		人と衣服のかかわり 衣服素材と管理			
	2 学期	被服製作 人と住まいの関わり 住まいを計画する	授業時間 26 時間		
栄養と食品のかかわり 食品の選び方と安全					
3 学期	調理実習	授業時間			
	消費者として自立する 消費行動を考える 経済的に自立する	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・考え方を身に付けることができたか 3 主体的に授業に取り組んだか				
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 実技試験				
備考	学校家庭クラブ活動				

令和2年度 シラバス (授業計画)

教科名	家庭	単位数	2	単位
科目名	フードデザイン	対象学年	3	学年
科目分類	自由選択	授業形態	一斉	授業
教科書	フードデザイン(教育図書)	担当者	倉本	
使用教材	生活ハンドブック(第一学習社)			
学習内容	ねらい	栄養・食品・献立・テーブルコーディネート・食文化などに関する知識と技術を習得させ、食生活を総合的にデザインする能力と態度を育てる。		
	1 学期	食生活の充実・向上 健康と栄養 調理の基本 食文化・1	栄養素の働き 献立作成 調理の目的 衛生管理 行事食について テーブルコーディネート	授業時間 24 時間
	2 学期	食文化・2 献立と調理・1	各国料理 テーブルコーディネート・2 基本の調理 日常の献立	授業時間 26 時間
	3 学期	献立と調理・2 食文化・3	ハレの日の献立 行事食 テーブルマナー	授業時間 20 時間
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				