

令和3年度 3年「家庭総合」シラバス

1 科目・単位・履修学年・区分

教科	科目	単位	履修学年	区分
家庭科	家庭総合	1単位	3学年	必修（文型、文理型、理系）

2 使用教科書・副教材

- ・教科書：「家庭総合 ともに生きる・未来をつくる」（第一学習社）
- ・副教材：「最新 生活ハンドブック 2020 資料集&成分表」（第一学習社）

3 科目「家庭総合」の目標

人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活・環境などについて、生活を主体的に営むために必要な科学的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身につけさせる。また、生活の中から問題を見出し、生活課題を主体的に解決するとともに、家庭生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

4 授業形態・方法

通常の講義形式と、グループ単位での実験・実習、疑似体験、シミュレーション学習などを通して体験的に学習を深めます。座学、実習内容によって教室の移動がある場合もあります。いずれの場合も教科書及び資料集を用います。

5 成績評価の方法

成績評価は定期考査の成績、提出物（プリント、ノート、ファイル、実習の記録、課題）、授業態度などをみて総合的に判断します。

1学期	期末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
2学期	期末考査：60%、提出物：30%、態度：10%
3学期	学年末考査：なし、提出物：90%、態度：10%
学年末	（1学期の評定＋2学期の評定＋3学期の評定）／3

6 評価の観点（評価の観点及び評価方法）

	a. 関心・意欲・態度	b. 思考・判断・表現	c. 技能	d. 知識・理解
評価の観点	・食生活、暮らしと経済、高齢者の生活と福祉などについて関心をもち、その充実向上をめざして主体的に取り組むことができるとともに、実践的な態度を身に付けようとする。	・食生活、暮らしと経済、高齢者の生活と福祉などについて生活の充実向上を図るための課題を見だし、その解決を目指して思考を深めることができる。 ・課題解決に向けて適切に判断し、自分なりに工夫しまとめることができる。	・食生活の科学と文化、高齢者の生活と福祉などに関する技術を総合的に身に付ける。	・食生活、暮らしと経済、高齢者の生活と福祉などに関する知識を総合的に身に付けることができる。
評価方法	・授業、実習への参加の仕方や態度 ・課題 ・ワークシート	・定期考査の論述問題 ・実習レポートやプリントの考察 ・発表の内容	・実習の実技 ・実習レポート ・課題	・定期考査 ・実習記録の考察

<p>6</p> <p>3節 子育て支援と福祉 ①子育て支援と地域社会のかかわり</p> <p>②子どもの権利と福祉</p> <p>6章 食べる 1節 人の一生と食事 ①私たちと食事</p> <p>②食べることと健康</p> <p>③食生活の変化</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・少子社会のもとでの子育て支援について考え、よりよい保育環境を保障するために、地域や社会が果たす役割について考える。 ・家庭保育との比較のなかで、集団保育の意義や、現代社会における保育のあり方、特徴を理解する。 ・子どもの権利条約にもとづいて、子どもの権利や福祉についての理解をはかる。 ・国際社会に生きるものとして、男女差別や人種差別のない社会をめざし、ともに生きることの大切さを考える。 ・日常の食生活を振り返り、健康や生活習慣に直結する食事について学ぶ意欲を高める。 ・食物の役割を認識し、食が心身を育むうえで大切なものであることを理解する。 ・人間の体の生理的周期を知り、なぜ朝食をきちんととる必要があるかを考える。 ・現在の食生活の実情を知り、健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。 ・栄養摂取のアンバランスや不規則な食生活によって、生活習慣病や心身の不調がもたらされることを知る。 ・PFC比率に注目し、日本は脂質のとりすぎの傾向にあることを理解する。 ・家族や仲間と一緒に食べることのメリットを理解し、食事を大切にすることができる。 ・食生活にかかわる情報を適切に適切に判断することができる。 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート ・期末テスト <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p>
<p>7</p> <p>④食生活の文化</p> <p>2節 栄養と食品 ①人体と栄養</p> <p>②栄養素の種類と性質 (炭水化物)</p> <p>(脂質)</p> <p>(たんぱく質)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・日本の風土から生まれた日本食の基本「一汁三菜」を理解し、日本の食文化を知る。 ・昔から伝えられてきた和風から多くの変遷を経て、現在の食文化が創り上げられていることを理解する。 ・健康な生活を送るうえで、必要な栄養素とそれのおもな働きについて理解する。 ・食品中の成分をどのように分解し、人体の成分として利用しているか、その過程を学ぶ。 ・エネルギー源としての糖質、腸内環境を保つ食物繊維について学ぶ ・食物繊維を含む食品の重要性について学び、必要量の摂取について考える。 ・エネルギー源、また体構成物質として働く脂質の役割について学ぶ。 ・脂肪酸の種類とそれを多く含む食品を知り、健康的な摂取を質と量の両面から学ぶ。 ・からだの組織をつくるたんぱく質とそれを多く含む食品について学び、他の食品との組み合わせによるたんぱく質の補足効果を理解し、アミノ酸価についても学習する。 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	
<p>9</p> <p>(無機質・ビタミン)</p> <p>③加工食品と健康増進のための食品</p> <p>3節 食生活の安全のために ①食生活の安全と衛生</p> <p>②食品の選択と保存</p> <p>食品実験「着色料の検出」</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・無機質・ビタミンの種類と働き、それらを多く含む食品について学ぶ。特に、カルシウムと骨形成、鉄と貧血の関係等を理解する。 ・調理加工品や調味料・香辛料などの種類と働きについて基本を理解する。 ・健康贈品のための食品について基本的な理解をはかるとともに、サプリメントの効果や扱い方についても考える。 ・食中毒にはどのような種類があるのかを知り、細菌汚染を防ぐため、食品の取り扱い、手の清潔、台所や調理器具の衛生などの面での注意事項について学ぶ ・食品添加物の用途を理解するとともに、食品に含まれている食品添加物の名称・使用目的などを調べ、購入に際しての選択法を見につける。 ・各食品の保存法について取り上げ、理解する。 ・消費期限・賞味期限をもとに食品を正しく選ぶ力を養う。 ・食品表示、栄養表示をとおして内容を読みとり、身体状況に応じた食品を選択できるようにする。 ・加工食品には着色料が使用されているものがあることを知り、それが天然色素なのか合成色素なのかを調べ、それぞれの特徴を確認し、食品の着色料について考える。 	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・授業態度 ・発問評価 ・ワークシート ・ノート ・期末テスト <p>【パワーポイント】 【視聴覚教材】</p> <p>・実験の記録</p>

