令和５年度　熊本県立人吉高等学校　五木分校　シラバス

| 教科 | 家庭 | 科目（単位数） | 家庭総合（２） | 学年 | １年 | 類型 | 普通科 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

| | |
|---|---|
| 学習<br>目標 | 人の一生と家族・家庭及び福祉、衣食住、消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技能を習得させ、家庭や地域の生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。 |

| 期間 | 単元（学習内容） | 評価基準【知識・技能】 | 評価基準【思考・判断・表現】 | 評価基準【主体的に学習に取り組む態度】 | 評価方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| 【１学期】<br>４月<br>～<br>５月 | 第５章　高齢期の生活のマネジメント<br>・人生１００年時代の高齢期<br>・年をとると変わること<br>・高齢期の生活を支える<br>・介護を支える<br>・これからの高齢社会 | ・加齢にともなう心身の変化と特徴を理解し、それを支える具体的な方法や留意すべきことなどについて理解できるようになる | ・高齢者の心身の特徴の一般的変化と個人差に気づき、高齢者の生活の現状と課題について具体的に考えを深め、まとめることができるようになる | ・家族・地域における世代間交流の実践について考えることができるようになる | ・定期考査<br>・ワークシート |
| 【１学期】<br>６月<br>～<br>７月 | 第６章　共生社会をつくる<br>・生活課題の乗り越え方<br>・みんなで支え合うしくみ<br><br>第９章　食生活のマネジメント<br>・体と心を満たす食事<br>・調理のワザを身につける<br>（調理実習あり） | ・自助・互助・共助・公助について、具体例とともに理解できるようになる<br>・社会保障制度について理解できるようになる<br><br>・食事の役割について理解できるようになる<br>・調理の基礎技術を身に付けることができるようになる | ・自助・互助・共助・公助の具体的事例について調査・研究し、まとめることができるようになる<br><br>・調理の技術を積極的に身に付けようとすることができるようになる | ・日常生活にある自助・互助・共助・公助のあり方について考えることができるようになる<br><br>・現代の食生活や食事の意義について考えることができるようになる<br>・食生活の多様化や食環境の変化に興味をもち、調理実習・実験に取り組むことができるようになる<br>・実習に必要な準備ができるようになる<br>・エプロン、三角巾、手洗いなどができ、必要な器具を準備できるようになる<br>・実習の材料等に関することを調べ、まとめることができるようになる | ・定期考査<br>・ワークシート<br><br>・定期考査<br>・ワークシート |
| 【２学期】<br>９月<br>～<br>１０月 | 第９章　食生活のマネジメント<br>・栄養バランスのよい食事<br>・調理のワザを身につける<br>（調理実習あり） | ・食事摂取基準、四つの食品群別摂取量のめやす、栄養価計算について活用方法を理解することができるようになる<br>・食事の役割について理解できるようになる<br>・調理の基礎技術を身に付けることができるようになる | ・食事摂取基準や食品群別摂取量のめやすについて、家族や自分の食生活と関連させて具体的に考え、まとめることができるようになる<br>・調理の技術を積極的に身に付けようとすることができるようになる | ・成長・発達の促進、健康の保持・増進、生活習慣病予防のためには、１日に必要なエネルギーや栄養素量を把握することが重要であることを認識することができるようになる<br>・食生活の多様化や食環境の変化に興味をもち、調理実習・実験に取り組むことができるようになる<br>・エプロン、三角巾、手洗いなどができ、必要な器具を準備できるようになる<br>・実習の材料等に関することを調べ、まとめることができるようになる | ・定期考査<br>・ワークシート |
| 【２学期】<br>１１月<br>～<br>１月 | 第９章　食生活のマネジメント<br>・食品のプロフィールを知る<br>・食品を安全に取り扱う<br>・調理のワザを身につける<br>（調理実習あり） | ・食品を選択するポイントを理解できるようになる<br>・食品の表示を読み取ることができるようになる<br>・食中毒の発生状況や原因を理解できるようになる<br>・調理の基礎技術を身に付けることができるようになる | ・近年の食品の安全性について思考を深め、まとめることができるようになる<br>・調理の技術を積極的に身に付けようとすることができるようになる | ・健康や安全に配慮した食生活について考えることができるようになる<br>・食の安全を守るしくみについて関心をもつことができるようになる<br>・食生活の多様化や食環境の変化に興味をもち、調理実習・実験に取り組むことができるようになる<br>・エプロン、三角巾、手洗いなどができ、必要な器具を準備できるようになる<br>・実習の材料等に関することを調べ、まとめることができるようになる | ・定期考査<br>・ワークシート |
| 【３学期】<br>２月<br>～<br>３月 | 第８章　経済生活のマネジメント<br>・生活を営むためのお金<br>・経済のしくみを知ろう<br>・お金と上手につきあう術<br>・１８歳で変わる消費生活<br>・進むキャッシュレス化 | ・生涯を見通した経済計画の必要性について理解できるようになった<br>・契約や多様化する消費者問題の特徴を理解できるようになる | ・アルバイトや就職などを念頭にしながら、自分だったらどうするかについて考えを深め、まとめることができるようになる<br>・多様化・複雑化する消費生活の課題について考えを深め、まとめることができるようになる | ・生涯に起こりそうなリスクを想定しながら、経済計画について具体的に考えることができるようになる<br>・消費者問題の課題に関心をもつことができるようになる | ・定期考査<br>・ワークシート |

| | |
|---|---|
| 使用教材<br>（教科書・副教材） | ・教科書「Creative Living『家庭総合』で生活をつくろう」　大修館書店 |
| 学習方法 | ・各単元について、自己の生活と関連付けながら学習する。また、実習課題やホームプロジェクトに関しては、作品の提出を必ず行う<br>・ホームプロジェクトにおいては、自らテーマを設定し、課題を見出し、その解決を図りながら、実践・改善等を行う<br>・単元ごとに新聞記事やグラフの読み取りを行い、自分の考えを記述し、班で意見交換を行う<br>・書籍や新聞等を利用し、学んだことをリンクさせ、深い学びに繋げる<br>・実験・実習を通して、知識を深める |
| 評価について | 定期考査７割、平常点（授業態度、実習点、単元小テストなど）３割<br>※課題等が期限内に提出できない場合、成績が出せませんので、欠点となります。 |