

「 家庭総合 」 シラバス

学科	商業科	学年	3年	類型	/	組	5組	単位数	2
使用教科書	高等学校 家庭総合 持続可能な未来をつくる (第一学習社)								
副教材等	「2024 最新 生活ハンドブック 家庭科 資料+成分表」(第一学習社) 令和6年度「家庭科ノート」(愛媛県高等学校家庭科教育研究会) 令和7年度「調理実習ノート 基礎編」(愛媛県高等学校家庭科教育研究会)								

1 学習の到達目標

①	人間の生涯にわたる発達と生活の営みを総合的に捉え、生活を主体的に営むために必要な基礎的な理解を深めることができるとともに、関連する技能を身に付ける。
②	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を身に付ける。

2 学習評価

次の三つの観点に基づき各学期ともに定期考査までの学習内容のまとめりごとに、下記の評価項目により評価をする。学年末において、観点別評価を5段階の評定に総括する。

知識・技能	食生活、高齢者の生活と福祉、住生活などについて関心を持ち、その充実・向上を目指して意欲的に取り組むとともに、実践的な態度を身に付けているか。	(2)(3)(4)(5)(6) (7)(8)(9)
思考・判断・表現	生活の中から問題を見だし課題を設定し、解決策を構想し実践を評価・改善し、生涯を見通して課題を解決する力が身に付いているか。	(2)(3)(4)(5) (6)
主体的に学習に取り組む態度	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、地域社会に参画しようとするとともに、生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度が身に付いているか。	(1)(2)(3)(4)(5) (6)(8)
評価方法	主な評価項目	
授業準備の点検	(1)授業の準備についての点検	
学習状況の観察	(2)授業態度、グループワーク等の取組状況 (3)発問評価 (4)自己評価の実施	
課題などの提出状況	(5)ノート、授業プリント、グループワーク等でのワークシート提出	
ペーパーテスト	(6)定期考査	
実技	(7)レポート提出 (8)実技テスト (9)実習作品の提出	

3 学習の計画

学期	学 習 内 容	学 習 の ね ら い	評価項目
一 学 期	5 食生活をつくる 1 節 人の一生と食事 2 節 栄養と食品 <調理実習・朝食> <調理実習・炒飯他> <調理実習・五目とり飯他> <調理実習・エビピラフ他> 3 節 食生活の安全のために	<ul style="list-style-type: none"> ・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、健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。 ・健康な生活を送る上で必要な栄養素とおもな働きについて理解し、食品の栄養的特質や調理上の性質について理解する。 ・基本的な調理技術を学び、日常食を作れるようになる。 ・炊飯の要領を理解する。みそ、卵、乾物の調理法を学ぶ。(7)(8) ・炒め物の要領を理解する。塩くらげ、寒天の調理法を学ぶ。(9) ・炊き込み飯、あえ物の要領を理解する。だし汁の取り方を学ぶ。青菜、たけのこの調理法を学ぶ。 ・ピラフの要領を理解する。卵黄の調理性を利用してマヨネーズを作る。 ・食品の選択や調理の際の安全に関する必要事項を学ぶ。 	
二 学 期	<調理実習・ランチ> <調理実習・マフィン他> <調理実習・弁当料理> <調理実習・郷土料理> 4 節 食生活をデザインする 7 住生活をつくる 1 節 人の一生と住まい 2 節 住生活の計画と選択 3 節 これからの住生活	<ul style="list-style-type: none"> ・マッシュポテト、揚げ物の要領を理解する。パスタの扱い方を学ぶ。(7)(8)(9) ・小麦粉の種類と膨化について理解する。天火の扱い方を学ぶ。 ・弁当料理の条件や弁当箱の詰め方を理解する。 ・栄養・嗜好・予算・調理時間を考えて合理的に行う。 ・地域の食材とその調理法を理解し、伝統文化の大切さを学ぶ。 ・生涯を通じて健康で安全な食生活が営めるようになる。 ・無駄のない食材の使用や、環境に負荷をかけない食生活上の工夫を考える。 ・住居の機能や間取りの基礎知識を学ぶ。 ・ライフステージにあった住居を考える。(7) ・住居を選ぶ際、住環境や地域社会とのつながりを理解する。 ・地域社会と住まいとの関わりについて考え、持続可能な住生活について学ぶ。 	
三 学 期	9 生活をデザインしよう	<ul style="list-style-type: none"> ・これまでの学習を踏まえ、生涯の生活設計に必要な要素をまとめる。 ・自分の目指すライフスタイルを考え、生活設計を立てる。 	(7)

備考 (1)(2)(3)(4)(5)(6)については、全ての単元において評価項目とする。