

家庭総合 2年シラバス

校長

教頭

担当教諭

| | | | |
|------------|---|----|-----|
| 単位 | 2単位 | 学年 | 2学年 |
| 目標 | 人の一生と家族、高齢者の生活と福祉、衣食住、消費生活などに関する知識と技術を総合的に習得させ、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。 | | |
| 使用教科書・副教材等 | 教科書「家庭総合 自主・共生・創造」(東京書籍) 副教材「家庭総合学習ノート」(東京書籍) | | |

| 学期 | 月 | 章・項目 | 学習内容 | 学習のねらい・目標 |
|------|----------|---|---|---|
| 1 | 4 | 学習を始めるにあたって | 家庭科で学ぶこと | ・食物の役割を認識し、食が心身を育むうえでも大切なものであることを理解する。 |
| | 5 | 第6章 食生活をつくる ①食生活について考える ② 食事と栄養・食品 ③ 食生活の安全と衛生 ④ 生涯の健康を見通した食事計画 ⑤ 調理の基礎 調理実習(年5回予定) ・親子どんぶり ・麻婆豆腐 ・強雑炊 ・クリスマスケーキ ・マカロニグラタン | 1. 高校生の食生活 2. 食べるとは | ・現在の食生活の傾向を知り、健康で安全な食生活を営むための基本を理解する。 ・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。 ・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ぶ。 ・エネルギー源として、また体構成物質として働く脂質とそれを多く含む食品について学ぶ。 ・無機質、ビタミンの種類と働きについて学ぶ。カルシウムと骨形成、鉄と貧血の関係なども理解する。 |
| | 6 | | 1. 生涯の健康と食生活 2. 栄養と栄養素 | ・消費期限・賞味期限をもとに加工食品を正しく選ぶ力を養う。 |
| | 7 | | 1. 食品の選択と保存 | ・ライフステージに合わせた食事計画をたて、1日3食のバランスがとれた形で作れるようにする。 |
| | 1 | | 1. 栄養バランスのよい食事 1. 調理法と味のバランス | ・どんぶり物は、牛肉やちくわなど、他のメニューにも応用できることを理解する。 ・一番だしですまし汁をつくることができる。 ・安全に気をつけて、グループで協力し合って調理実習をする。 |
| 2 | 9 | 2章 子どもと共に育つ ① 命を育む | 1. 人間の愛と性 2. 子どもの誕生 | ・妊娠から子どもの誕生までの母体の健康管理、胎児の発育と母体の変化を取りあげる。 |
| | 10 11 | ② 子どもの育つ力を知る | 1. 子どもの育つ力 2. 生まれつき持っている能力 3. 身体・心の発達 | ・新生児、乳児、幼児それぞれの時期の特徴について理解する。 ・乳幼児の食環境の大切さについて理解を深める。 |
| | 12 | ③ 親として共に育つ | 1. 子どもの発達と保育 2. 子どもの生活と保育 | ・乳幼児期は一生を通じての人間の発達の基礎をつくる最も重要な時期であることを理解する。 |
| 3 | 1 | 1章 自分らしい人生をつくる ①生涯発達の視点 | 1. 自分について考える 2. 多様なライフスタイルを考える | ・青年期は、自分の存在や生き方を考え、アイデンティティを確立する時期であることを認識する。 ・人生において、自己実現をはかるためには、自立が求められることを認識する。 |
| | 2 | ②青年期の課題 ③目標を持って生きる ④人生をつくる | | |
| 評価方法 | | | 定期考査、提出物、授業態度を総合的に判断し、評価する。 | |