

2025年度 家庭科シラバス (No. 5)

教科	家庭科	科目	(学) フードコーディネート	単位数	2	学年	3
学科 ・ コース	普通科 総合キャリアコース						
教 科 書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードデザイン (教育図書)</li> </ul>		副 教 材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品成分表FOODS (とうほう)</li> </ul>			
科 目 の 概 要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素がからだの中でどのようなはたらきをするか理解する。</li> <li>・ライフステージごとの栄養の特徴、食生活調理法の工夫などについて理解し、目的や条件に応じた献立作成ができるようになる。</li> <li>・食品の商品開発について学習する。</li> <li>・日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの特徴や献立、マナー・サービスについて理解する。</li> <li>・調理実習を実際にを行い、学習したことを実践する。</li> </ul>				評価の観点	<p><b>【知識・技能】</b> 栄養、食品、調理、など必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。</p> <p><b>【思考・判断・表現】</b> 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、課題を解決できる。</p> <p><b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために主体的に計画・実践することができる。</p>	
授 業 内 容	<p>1学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養素</li> <li>・ 献立構成</li> <li>・ 調理実習</li> </ul> <p>2学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ ロールケーキ考案</li> <li>・ 栄養価計算</li> <li>・ 食文化</li> <li>・ 調理実習</li> </ul> <p>3学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調べ学習</li> <li>・ 発表</li> </ul>				評価方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期考查</li> <li>・ 発表点</li> <li>・ 平常点(授業態度・提出物)</li> </ul>	
					学習方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ プリントで授業を展開していくので、学習したことを見直す。</li> <li>・ 実習等で実践したことは、家庭でも実践する。</li> <li>・ おさらいプリントを解く。</li> </ul>	
					備考		

2025年度 家庭科シラバス (No. 6)

教科	家庭科	科目	(学) フードコーディネート	単位数	2	学年	3
学科 ・ コース	普通科 スポーツコース						
教 科 書	<ul style="list-style-type: none"> <li>・フードデザイン (教育図書)</li> </ul>		副 教 材	<ul style="list-style-type: none"> <li>・新食品成分表FOODS (とうほう)</li> </ul>			
科 目 の 概 要	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栄養素がからだの中でどのようなはたらきをするか理解する。</li> <li>・ライフステージごとの栄養の特徴、食生活調理法の工夫などについて理解し、目的や条件に応じた献立作成ができるようになる。</li> <li>・日本料理、西洋料理、中国料理のそれぞれの特徴や献立、マナーやサービスについて理解する。</li> <li>・調理実習を実際にを行い、学習したことを実践する。</li> </ul>				評 価 の 觀 點	<p><b>【知識・技能】</b> 栄養、食品、調理、など必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。</p> <p><b>【思考・判断・表現】</b> 多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、課題を解決できる。</p> <p><b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 人々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために主体的に計画・実践することができる。</p>	
授 業 内 容	<p>1学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養素</li> <li>・ 献立構成</li> <li>・ 調理実習</li> </ul> <p>2学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 栄養価計算</li> <li>・ 食文化</li> <li>・ 調理実習</li> </ul> <p>3学期</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ 調べ学習</li> <li>・ 発表</li> </ul>				評 価 方 法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 定期考査</li> <li>・ 発表点</li> <li>・ 平常点(授業態度・提出物)</li> </ul>	
					学 習 方 法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・プリントで授業を展開していくので、学習したことをその日のうちに復習する。</li> <li>・実習等で実践したことは、家庭でも実践する。</li> <li>・おさらいプリントを解く。</li> </ul>	
					備 考		

2025年度 家庭科シラバス (No. 7)

教科	家庭科	科目	(学) こども文化	単位数	3	学年	3
学科 ・ コース	普通科 幼児教育コース						
教科書	保育基礎 (教育図書)	副教材	なし				
科目の概要	<ul style="list-style-type: none"> <li>「発達と保育」の授業の延長として、子どもの発達にそった関わり方や、特徴、保育者としての意義、子どもの福祉などの知識を身につける。</li> <li>座学で学ぶ「児童文化財」となる子どもの玩具の製作と、子どもに見せることを目的とした作品づくり・発表をすることで、想像力や実践力につける。</li> <li>作品は、エプロンシアターを一年かけて制作・発表する。</li> </ul>	評価の観点	<p><b>【知識・技能】</b> 子どもの発達の特性、生活と保育に関する知識を総合的に身に付けている。保育に関する基礎的・基本的な技術を総合的に身に付けている。</p> <p><b>【思考・判断・表現】</b> 子どもの発達をふまえ、現状について見直し、課題を見つけ、その解決をめざして思考を深める。作品作りを通して、工夫し創造する能力を身に付けている。</p> <p><b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 子どもについての関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの発達や子育て支援に寄与していくとする実践的な態度を身に付けている。</p>	評価方法	<p>定期考查</p> <p>実習 (作品製作) 70~80%</p> <p>平常点 20~30%</p> <p>※ 授業内容により異なる</p>	学習方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>座学ではプリントを使用して授業を開催するので、前もって教科書を読み予習し、さらに、学習したことをその日のうちに復習する。</li> <li>実習においては、目的やポイントをよく把握して取り組み、身についたことを家庭でも実践する。</li> </ul>
授業内容	<p>&lt;1学期中間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>子どもの遊びと生活</li> <li>子どもの健康管理</li> </ul> <p>&lt;1学期期末&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>エプロンシアター制作</li> </ul> <p>&lt;2学期中間&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>エプロンシアター制作</li> </ul> <p>&lt;2学期期末&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>保育の意義と目標</li> <li>保育の方法</li> <li>保育の環境</li> <li>子どもの福祉</li> <li>子育て支援</li> </ul> <p>&lt;3学期&gt;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>エプロンシアターの発表</li> <li>保育内容を考える</li> </ul>	備考					