

# 家庭基礎 シラバス

沖縄県立那覇高等学校

2023(令和5)年度

科目名	単位数	学年	対象学科	必修・選択
家庭基礎	2	1	普通科	必修

## 1. 家庭基礎の目標

知識及び技能	思考力・判断力・表現力等	学びに向かう力・人間性等
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基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を体験的・総合的に身に付けるようにする。	家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を養う。	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、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図ろうとする実践的な態度を養う。

## 2. 成績評価（概要）

知識・技能	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
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基礎的な理解を図るとともに、それらに係る技能を身に付けている。	家庭や地域及び社会における生活の中から問題を見いだして課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて論理的に表現するなど、生涯を見通して課題を解決する力を身に付けている。	様々な人々と協働し、よりよい社会の構築に向けて、課題の解決に主体的に取り組んだり、振り返って改善したりして、地域社会に参画しようとするとともに、自分や家庭、地域の生活の充実向上を図るために実践しようとしている。

### R5年度の評価割合

知識・技能：思考・判断・表現：主体的に学習に取り組む態度 = 1：1：1

それぞれの観点のABC A：80点以上 B：35点以上79点以下 C：34点以下

※期末考査、製作物、提出物、授業態度等を総合的に判断し評価する。

## 3. 使用教科書・補助教材

教科書・・・高等学校 家庭基礎 持続可能な未来をつくる	(第一学習社)
副読本・・・学習内容のまとめと作業 家庭基礎学習ノート	(第一学習社)
資料集・・・生活ハンドブック	(第一学習社)

## 4. 授業の目標及び展開と形態

目標：2時間連続授業の中で、実践的・体験的学習活動を取り入れる。

展開：導入→学習内容→まとめ

形態：座学、実験・実習

## 5. その他（履修上の注意）

中学校技術・家庭科、公民科及び保健体育科などとの関連を図る。

# フードデザイン シラバス

沖縄県立那覇高等学校

2023 年度用

科目名	単位数	学年	対象科目	必修・選択
フードデザイン	2	3	普通科 文系 A 選択	選択

## 1. 教科の目標

栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を習得させ、食事を総合的にデザインする能力と態度を育てる。

## 2. 内容

- (1) 食事の意義と役割
- (2) フードデザインの構成要素
- (3) フードデザインの実習

## 3. 成績評価

期末考査、実習、提出物等を考慮し評価する。

(定期考査 80%、授業・実習・提出物等 20%)

## 4. 使用教科書

教育図書 フードデザイン

## 5. 授業の目標及び展開と形態

目標 各項目について相互に有機的な関連を図り総合的に展開できるよう配慮する

展開 導入→学習内容→まとめ

形態 座学、実験・実習

6. 年間学習指導計画

学期	章	単元	時間	学習のねらい
	第1章 健康と食生活	1. 食生活の意義と現状 2. 食を取り巻く現状	3 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食べることは生きるための意味合いだけでなく、さまざまな意味があることを理解し、食事と団らんの重要性を知る。</li> <li>・私たちの栄養の摂取状況について知る。</li> <li>・食の外部化や食料自給率の低下などの諸問題について正しい知識を見につけ、自分なりの考えを確立する。</li> </ul>
1	第2章 栄養素・食品 の特徴	1. 栄養素のはたらき ①からだの仕組み、 栄養素の役割 ②消化・吸収 ③からだの維持	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物摂取の必要性や、健康を維持するために必要な栄養摂取量、ライフステージごとの栄養摂取の特徴を理解する</li> </ul>
		2. 健康に必要な栄養素 ①炭水化物 ②脂質 ③たんぱく質 ④ビタミン ⑤無機質（ミネラル） ⑥水、その他	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各栄養素の種類と栄養的な意義、それらの栄養素を含む食品について理解する</li> <li>・各栄養素の代謝経路と役割を理解する</li> <li>・各栄養素の必要性を理解し、バランスよく摂取する重要性を理解する</li> <li>・食品に含まれる栄養成分が体内で消化、吸収される過程を理解する</li> </ul>
		3. 食品の特徴 食品成分表群別の特徴	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食物の色や香り、味の成分について知り、それらの成分の、調理との関係について理解する</li> </ul>
		4. 食品の加工の目的	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・身の回りにある加工食品を知り、加工の方法や目的を理解する。</li> <li>・特別の保健効果が期待できる保健機能食品や健康食品について理解する。また、嗜好食品の役割について理解する</li> </ul>
		5. 食品の選択と取り扱い食品の選択 ①食品の選択 ②食品の衛生と安全 ③食品の安全制度と情報	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品に記載された情報の正しい見方を知り、食品選択に役立てることができるようになる。</li> <li>・食中毒の危険性について知り、正しい予防ができるようになる。</li> <li>・食物を選択するにあたり、安全性を探ることができる</li> </ul>
2	第3章 献立と調理	1. 調理の基本	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・調理は食品を食事の目的に合うように作り変えることを理解する</li> </ul>
		2. 献立作成	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>・献立を作成するための留意点を理解する</li> <li>・のぞましい献立作成ができる能力を身につける</li> </ul>
		3. 様式別の献立と調理・食卓作法	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各様式別の料理の特徴を理解する</li> <li>・基本的な調理操作の方法や意味、また、調理器具の特徴について理解し、調理の基本を身につける</li> </ul>
		4. テーブルコーディネート	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーブルコーディネートの基本を踏まえ、食事のテーマにふさわしい食卓の整え方や環境作りの技術を身につける</li> </ul>
	第4章 調理実習	日常食・和風献立	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・日本料理・西洋料理および中国料理の基本的な献立作成ができるようにする</li> </ul>
		日常食・和風料理 日常食・洋風献立 日常食・洋風料理	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・作成した献立に適した食品を選択し、食品の調理性を踏まえた適切な調理ができるようにする</li> </ul>
		日常食・中国料理 献立 日常食・中国料理	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・食品衛生と安全に十分配慮して、食品を適切に扱うことができるようにする</li> <li>・調理は食品を食事の目的に合うように作り変えることを理解する</li> </ul>
3	第4章 調理実習	日常食・その他	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・おもな調理操作を習得することにより、能率よく、おいしく作ることができるようにする。</li> <li>・各料理に合った盛り付けや、目的に合った食卓を整えることができる</li> </ul>
		計	70	