

2020年度 家庭総合 シラバス(2年生)

概要	科目名	家庭総合	学年	2	履修単位	2
	目標	家庭総合の授業では、自分らしい生き方、保育、高齢社会、食生活、衣生活、住生活、消費生活などを学習します。家庭を取り巻く環境の変化に対応し、現在の生活や将来の生活を見つめ、各自の生活目標を持つこと。実践的・体験的な学習を通して生活に必要な知識や技術を習得し、各自の生活を工夫・応用していくことができるようになることを目標としています。 今年度では、衣生活、食生活、住生活、高齢社会などを中心に学習していきます。				

学期	授業計画					
	項目	指導事項	時間	指導上の工夫・留意点		
1 学期	家庭総合を学ぶにあたって		2	・家族や生活の営みを人の一生のかかわりの中でとらえ、生活の場で生きて働く力となるよう総合的に習得させる科目であることを理解させる。 ・ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動の意義を理解させ、問題解決への主体的実践的な学習活動であることを理解させる。		
	ホームプロジェクトと学校家庭クラブ活動					
	第1章 これからの生き方と家族 青年期を生きる	自分らしい人生とは		1	・人間の発達においては、ライフステージごとに発達課題があり、各ライフステージの課題を達成すると次のライフステージへ移行しやすくなることを理解する。	
		青年期の課題		1	・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。	
		ワーク・ライフ・バランス		1	・家事労働と職業労働の特徴を比較するなかで共通点と相違点を知り、その課題について考える。	
		男女の平等と相互の協力		1	・いまだ根深く残っている性別役割分業意識について実情を知り、どう解決していくべきか考える。	
	家族・家庭との社会のかかわり	家族とは？家庭とは？		1	・人間形成の面での家族の基礎的役割とその重要性について理解する。	
		家族・家庭の働き		1	・家族形態の相違による家庭生活のあり方について検討し、その多様性を理解する。	
		これからの生活をつくる		1	・家族形態の相違による家庭生活のあり方について検討し、その多様性を理解する。	
		家族に関する法律		2	・このまま少子化が進むと何が起こるのかに気づき、次世代をはぐむ必要性と多様な手段について考える。	
	人の一生と被服	人と衣服		1	・衣服の起源や歴史、風土に適した衣服等の学習を通して衣服とは何か、衣服の役割などを考えさせ、衣生活に関心を持たせる。	
		日本の衣文化		1	・日本の伝統的な衣文化を理解し、暮らしのなかでどう生かしていくかを考えさせる。	
		多様な被服		1	・各ライフステージにおいて、体型や身体の動き、被服のし好がどのように変化するかを理解させる。	
		被服の選び方		1	・被服を購入するときの選ぶ基準を考えさせる。 ・品質表示・既製品のサイズ表示を理解させる。	
		被服の着方		1	・被服の材質・デザイン・色柄・イメージを考えて、自分らしさを表現する工夫を考えさせる。	
	被服の製作	被服を観察してみよう		1	・被服がどのように作られているか理解させる。	
		被服製作過程と採寸		15	・既製品と注文服の製作過程の違いを理解させる。 ・被服の機能性を高める要素を考えさせる。 ◎被服製作(エプロン)	
		被服製作用具		1	・被服製作に必要な用具を確認させる。	
	被服材料と管理	被服材料の種類と特徴		1	・自分たちが身に付けている被服がどのような材料から作られているかを理解させる。	
		衣料用繊維		1	・天然繊維や化学繊維にはどのような特徴があるか理解させる。	
被服の手入れと保管			1	・汚れの種類、湿式洗濯・乾式洗濯の特徴を理解させる。 ・被服の保管・保存方法について理解させる。		
洗濯のしくみ 衣生活と資源・環境			1	・洗剤の働きや洗濯機がどのような力で汚れを落とすかを理解させる。 ・環境に配慮した衣生活とどのように設計すればよいかを考えさせる。		
2 学期	人の一生と食事	私たちと食事		1	・自分の食生活を振り返り、食事における役割を理解させる。	
		食生活と健康		1	・生涯の健康と食事の関係を考えさせる。	
		食生活の変化		1	・食生活にかかわる情報を適切に判断できるよう理解させる。	
		食生活の文化		1	・食事に関する歴史や行事について学び、理解させる。	
	栄養と食品	人体と栄養		1	・栄養素に関する知識を理解する。	
		栄養素の種類と性質		4	・栄養素の種類と働きについて理解する。 ・各食品の調理上の特性について理解する。	
	食生活の安全のために	加工食品・健康増進のための食品		1	・加工食品の種類や利用する際の注意点を理解させる。	
		食品の安全と衛生		1	・食中毒を防ぐための注意点や食品添加物について理解させる。	
	食生活をデザインする	食品の選択と保存		1	・食品表示・各種マークが何を表しているかを考え、選択する能力を養わせ	
		栄養バランスのよい食事		1	・健康を保つために必要な栄養素の量を理解させる。	
ライフステージと食事				12	・ライフステージにおける食事の工夫、食品群の分け方を理解させる。 ◎第1回調理実習：親子丼、他1品 ◎第2回調理実習：マーボー豆腐、他2品 ◎第3回調理実習：硬ジュース、他2品 ◎第4回調理実習：クリスマスケーキ ◎第5回調理実習：ピザ ◎第6回：お弁当	
		献立作成の手順		4	・献立を立てる際の手順や栄養バランスを考えさせる。	
		調理の基本		1	・調理法や調理器具についての理解をさせる。 ・配膳やマナーを身に付けさせる。	
3 学期		契約トラブルとその対策	契約トラブルとその対策		2	・消費者被害の事例をとらえて、消費者被害の状況を理解し、消費者被害が起こる原因を考える。・契約した後でも、考え直して解約できる方法があることを理解する。
	クレジット利用のリスク			2	・販売方法、支払い方法が多様であることを知り、購入時に適切な判断が必要であることを理解する。	
	消費者の自立と行政の支援			1	・さまざまな消費者問題の発生のなかで、消費者の権利が制定されたが、消費者の責任についても提唱された。消費者の権利の保障とともに、消費者一人ひとりに責任があることも理解する。	
	持続可能な社会をめざして	消費生活と環境問題		1	・現代の消費生活が資源を枯渇させ、環境に悪影響を及ぼしていることについて考えさせる。	
私たちに何ができるのか			1	・環境にやさしい消費行動を具体的な項目で示し、周囲と協力しながら実践する姿勢を身につける。		
評価方法	①授業態度 ②定期考査 ③提出物以上を総合的に判断し、評価とする。 ④課題					
評価規準	関心・意欲・態度	思考・判断	技能・表現	知識・理解		
	◎授業中のプリントの記入や取り組み姿勢、態度から、家庭生活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んでいる。	◎授業中のプリントの記入内容や態度、定期考査の結果から、家庭生活について課題を見つけ、適切に判断し、解決	◎調理実習等を通して、基礎的・基本的な技術を身につけているか。	◎定期考査の結果を参考にし、家庭生活の意義や役割を理解し、家庭生活の向上に必要な基礎的・基本的な知識を身につけられたか。		