

# 家庭総合シラバス 高校3年

## 1. 学習の到達目標と評価の観点

	単位数	学科・学年・学級	使用教科書と補助教材
(科目) 家庭総合	3単位	第3学年	<ul style="list-style-type: none"> <li>・Creative Living「家庭基礎」で生活をつくろう (大修館書店)</li> <li>・フードデザイン (教育図書)</li> <li>・被服製作 (実教出版)</li> <li>・ゆかた型紙 (株式会社 サン・プランニング)</li> </ul>
学習の到達目標	<p>自らを取り巻く環境や、周囲で起こるさまざまな事象に対して、探究心を持ち、観察・学習することで、家庭生活の各分野に関する基礎的・基本的な技術を総合的に習得させ、家庭生活の意義を理解するとともに、地域や家庭生活の向上を図る能力と、それらの能力を家庭や社会で生かし働こうとする主体的・実践的な態度を育てる。</p>		
評価の観点	<p>衣食住や消費生活などについて関心を持ち、その充実向上を目指して主体的に取り組むと共に、それらを社会のために適切に活用しようとする実践的な態度を身につけようとしている。＜主体性・多様性・協働性＞</p>		
	<p>人の一生と家族・家庭、消費生活、衣食住などについて生活の充実向上を図るための課題を見だし、その解決を目指して論理的に考え、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。＜思考力・判断力・表現力＞</p>		
	<p>よりよい生活や社会の構築に関する技術と知識を総合的に身につけ、幅広い視野を持って問題意識を持ち、問題解決のために工夫しようとしている。＜知識・技能＞</p>		

## 2. 学習計画及び評価方法等

月	単元	学習のねらい	学習のポイント、使用教材等
4月	平面構成 <ul style="list-style-type: none"> <li>・反物について</li> <li>・用具の使い方</li> <li>・女物ひとえ長着の製作</li> <li>・採寸 (ゆき、着丈他)</li> <li>・型紙の製作</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・被服を手づくりすることの楽しさや意義を考える。</li> <li>・平面構成の基礎を知り、より体型に合わせたり、自分らしさを実践する態度を養う。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・反物を切る：事前の準備と本番の勇氣</li> <li>・被服製作 (実教出版)</li> <li>・ゆかた型紙 (株式会社 サン・プランニング)</li> </ul>
5月	反物の裁ち方 <ul style="list-style-type: none"> <li>・作業手順 (そで、背縫い、肩当、わき縫い、おくみつけ、えりつけ、そでつけ、すその始末)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・被服製作の工程と留意点を理解し、縫製に関する基本的な知識と手法を理解する。</li> <li>・ゆかたが着られるようになる。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・浴衣の製作を通して、和装の基本を理解し、着装・保管の仕方を理解する。</li> </ul>
6月	<ul style="list-style-type: none"> <li>・仕上げ</li> <li>・ゆかたの着装及びたたみ方</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・正しくたたんでしまえるようになる。</li> </ul>	

9月	生涯の健康を見通した食生活を作ろう ・食の文化を考える  ・国際性と食文化	・食文化に関心を持ち、食文化がどのようにして現代に伝わり、私たちの生活にどのような形で根づいているのかを知る。 ・世界のさまざまな食文化について理解し、自分の慣れ親しんだ食文化や日本の食文化を世界に発信していくことを通した国際理解について考える。るものになることを理解する。 ・食事摂取基準、食品群の種類を理解し、その目的と生活のなかでの利用方法を理解する。 ・これまでに習得した栄養・食品に関する知識をいかして、献立を作成できるようにする。	・異文化を認め合うことや慣れ親しんだ食文化について理解することについて思考を深め、考えをまとめたり、発表したりする。 ・日本や世界の食文化について調査したり、まとめたり、発表する。
10月	・栄養素の働きと代謝  高齢者の健康と福祉についてくながえよう		・フードデザイン（教育図書） ・新家庭基礎（大修館書店）
11月	・生活習慣病（高血圧、動脈硬化、糖尿病）予防の食事 ・調理実習（離乳食・幼児向きの献立・介護食）		・家族や自分の食生活について、栄養や健康と関連させて考えようとしている。 ・健康や安全に配慮した食生活について考え、実践することができる。

評価の観点及び内容	評価方法（具体例）
衣食住に関する知識と技術を習得し、生活を環境に配慮しつつ能率的、美的に整え、創造する能力と態度がみにについている。＜主体性・多様性・協働性＞	授業課題進捗状況(10%)
よりよい生活や社会の構築に向けて、実践する力を身につけた上で、新しいアイデアを生み出し未来を切り開いていこうとしている。＜思考力・判断力・表現力＞	作成課題の提出(40%)
衣食住などに関する知識と技術を習得し、生活を環境に配慮しつつ経済的、能率的、美的に整え、創造し生活全般の向上を図る技術と能力が身につけている。＜知識・技能＞	定期考査(50%)

**【点数化が難しい課題に関しては観点別評価とする】**

- A：習得した技能をより多く効果的に使用し丁寧に表現できている。
- B：到達目標を達成している。
- C：最低限身につける技能での表現にとどまっている。
- D：未提出