

令和5年度

「家庭科セミナー」シラバス

科目名	単位数(標準単位)	学科・学年
家庭科セミナー	2単位(2)	普通科3年選択

1 学習計画

学期	月	学習項目	学習内容
一学期	4	食生活 (食べることは)	家庭総合・家庭基礎で得た基礎的・基本的な知識や技術の定着を確認・復習していく。
	5		現代の食生活の特徴について理解する。 各ライフステージにおける食生活の課題を理解する。
	6		規則正しい食事は生活活動リズムに影響することを理解する。 ※栄養を正しくとることが、生涯を健康に過ごすことの基本であることを理解できる。
	7		日常的に用いられる食品の栄養成分を理解する。 食品の特徴を理解し、食生活に活かす。 ※栄養、食品、調理などについて科学的に理解できる。 ※調理を手法の側から、科学的要因に基づいて理解させ、調理技術を知り、日常の調理に応用できる能力を身につけさせる。
二学期	9	課題研究	食生活の課題について「食に関する研究テーマ」も設け、課題解決に向けて取り組み。
	10		※
	11	演習問題	それぞれの進路に向けた演習問題
	12		- 小論文や専門の試験に向けて取り組む。
三学期	1	食生活の自立に向けて	食生活の自立に向けた知識・技術の習得 ・献立を作成するための留意点を理解し、望ましい献立作成ができる能力を養う。
	2		

2 評価の観点、内容および方法

評価の観点	評価の内容と方法	
関心・意欲・態度	<ul style="list-style-type: none"> 現代の食生活と個人の食生活のあり方について関心をもったか。 生活の充実向上を目指そうとしているか。 学んだことを生活に生かそうとする実践的な態度を身につけたか。 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート、レポートへの取り組み
思考・判断・表現	<ul style="list-style-type: none"> 自らが課題を見いだしているか。 課題の解決を目指して思考を深め、適切に判断する力を身につけているか。 自らの考えを工夫し創造する能力を身につけているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 小テスト ワークシート、レポートの考察内容
技能	<ul style="list-style-type: none"> 食生活に関する技術を総合的に身につけているか。 	<ul style="list-style-type: none"> ワークシート、レポート
知識・理解	<ul style="list-style-type: none"> 食生活の知識や技術を深められているか。 	<ul style="list-style-type: none"> 実技試験 ワークシート、レポート

3 各学期、年間の評価方法

- 学期ごとの評価は小テスト、ワークシート、課題研究、発表、授業態度等を合わせて評価します。
- 年間の評価は1～3学期の成績を総合的に評価して算出します。