

学年	高校3年	教科	家庭科	科目	家庭基礎	単位数	2
教科書名	家庭基礎 開隆堂			副教材名	なし		
クラス・コース	進学クラス/特進コース 進学クラス/N進学コース スポーツ芸能クラス/スポーツコース スポーツ芸能クラス/芸能コース			担当者名	小峰 とも子 服部 香津 小林 萌子		

## I. 目標

人の一生と家族・家庭、衣食住・消費生活などに関する基礎的・基本的な知識と技術を習得する。  
 学習した知識や技術を生かして、生活課題を主体的に解決するとともに、生活の充実向上を図る能力と実践的な態度を育てる。

## II. 授業のねらい

知識を理解するとともに、実践的・体験的な学習を通して、よりよい生活を営む力を育み、学習した知識や技術を実生活に活かし、充実を図る能力を育てる。

## III. 授業の進め方

- 1.教科書を中心に授業を展開し、プリントを使用して知識の定着を図る。
- 2.適宜実習を行い、実践的・体験的な授業を展開する。

## IV. 学習上の留意点

教科書、プリント、課題  
 普段の生活と関連づけていくことを重視する。

## V. 定期試験

- 1 学期期末試験「消費」について
  - 2 学期期末試験「食生活・保育」について
- ※各学期期末試験（教科書・プリント・授業の内容を中心に出题する。）

## VI. 評価の方法

- 1.定期試験
- 2.提出物の提出状況と内容
- 3.授業や実習への意欲的に取り組む姿勢

## VII. 授業計画

学期	月	単元・学習項目	評価方法	到達目標
一学期	4	消費行動と意思決定	意欲・態度 提出物	消費行動を振り返り、トラブルを未然に防ぐための対策を考える。
	5	生涯の経済計画	(プリントなど)	将来の自分のライフデザインを考える。
	6	住生活	作品 (ライフデザイン 弁当の献立表など)	ライフプランと住まいの選択について考える
	7	弁当の献立作成		弁当づくりの基本を理解する。
二学期	9	食生活の課題 食品と栄養	意欲・態度 提出物	健康と栄養のバランスを考えた食事とのかかわりについて理解する。
	10	食事の計画 (食事バランスガイド)	(プリント・弁当の献立表・食事バランスガイドなど)	食生活を見直し、よりよい食生活を実践する。
	11	青年期の自立 子どもの発育と保育		妊娠～出産、子どもについて理解を深める。
	12	調理実習		
三学期	1			
	2			
	3			

※ シラバスの内容 (時間や事項) については、理解度やその他の都合により変更することもあります。