

# 令和3年度 1年「生活産業基礎」シラバス

単位数：2

学 年：1学年 (生活デザイン科)

## 1. 学習の目標

- (1) 生活と産業のかかわりについて理解し、生活に関連する職業などへ関心を持つ。
- (2) 社会の変化にともなう生活産業の発展について理解し、必要な知識と技術を習得しようとする意欲と態度を身につける。
- (3) 服飾・生活関連産業の職業について具体的な事例を通して理解を深める。
- (4) 職業人の講話、インタビューなどを通して、企業家の精神にふれ、経営などに必要な知識について理解する。

## 2. 学習内容

- (1) 生活産業基礎を学ぶ目的
- (2) 専門学科と生活産業の関わり
- (3) 自分の進路について
- (4) 職業と資格（グループ学習・レポート作成、発表）
- (5) 生活と産業のかかわり
- (6) 食生活関連分野・衣生活関連分野・ヒューマンサービス関連分野の産業と職業

## 3. 授業の進め方

- (1) コラージュ（テーマは将来の夢）を作成し自分の進路について目標を立てる
- (2) インターネットや図書館で調べ学習
- (3) 自らの人生設計を行い、就業する職業について調べ、発表を行う。

## 4. 評価方法

### (1) 出席状況、考查、学習態度

- ・ 授業時には、毎回自己評価や反省を課し、授業や課題に対する興味・関心・意欲を総合的に評価する。
- ・ 各学期に1回テーマを決めレポート作成を行い、思考・判断、意欲、技能・表現を評価する。
- ・ グループ学習のまとめと発表を思考・判断、意欲、技能・表現の観点で評価する。

# 令和3年度 2学年「家庭総合」シラバス

単位数：2

学 年：2学年（食料生産科、生物資源科、食品加工科、環境創造科）

## 1. 科目の目標

- ①「生活の科学と文化」という視点から、総合的な考え方・取り組み方を習得して視野を広げ、生活の充実を図る。
- ②生活の中で課題を見いだし、それを解決するための手立てを考えるとともに、次のステップへとつなげていく。
- ③自分らしい生活観・価値観を創造していく中で、自分にあったライフスタイルをつくる。
- ④家族や生活の営みを人の一緒との関わりのなかで捕らえ、男女共同参画社会への対応、少子化への対応、高齢化への対応、衣食住に関する学習の充実、消費者行動および環境問題への対応等を到達目標とする。

## 2. 学習の進め方

- ①教科書、プリント、家庭科資料集、生活情報（新聞、チラシ、インターネット等）、ビデオ等、を活用し授業を進める。
- ②調理実習、被服実習、介護実習やその他の実験等がある。

## 3. 学習をする上での留意点

- ①日頃から社会の動きを把握するとともに、生活情報を収集し、生活課題に取り組む。
- ②授業で身につけた知識や技術を日々の生活の改善・充実に努める。
- ③実験・実習等は最後まで取り組み、作品等は完成させる。
- ④実験・実習等はグループのメンバーと協力して取り組む。
- ⑤提出物は期限内に提出する。
- ⑥実験・実習の時には安全面に気をつける。

## 4. 評価の観点・方法

評価の観点	評価の内容	評価方法
関心・意欲・態度	意欲的に課題を見いだしそれを客観的に考察しようとする態度を身に附いているか。	学習用具の準備 出席状況 授業への取り組み状況（服装容疑） ワークシートの提出状況
思考・判断	課題解決の為に様々な角度からの試みを進めているか。社会の変化、様々な立場・考え方を踏まえながら公正に判断しているか。	レポート内容 他人との協調性
技能・表現	情報や資料を各方面から積極的に収集し、役立つものを主体的に選択し、活用しているか。	発表 制作作品 実習の活動状況
知識・理解	現代社会の今日的な課題にも目を向け、意欲的に追求し、理解をはかっているか。	テスト 実習への参加態度・活動状況 ワークシート等の提出物

# 令和3年度 2学年「家庭総合」シラバス

単位数：2

学 年：2学年 (生活実践科)

## 1. 科目の目標

被服の変遷及び被服材料について理解させるとともに、被服のデザイン、被服の選択、着装、管理、製作などを適切に扱うための知識と技術を習得させ、衣生活の充実向上を図ろうとする能力と実践的態度を育てる。

## 2. 主な学習内容

衣生活分野、被服製作、採寸とサイズ、・製作（被服検定4級の実施）、消費生活分野等

## 3. 学習する上での留意点

- ①授業開始同時に実習ができるように用具を準備する。
- ②時間毎の課題をこなせるようにする。出来ない場合は放課後残って終わらせる。
- ③ミシン、その他の用具は正しく丁寧に扱う。
- ④分からぬ場合は、教師に確認する。
- ⑤安全面に注意する。
- ⑥提出期限を守るようにする。
- ⑦授業後の清掃・片付けも忘れないようにする。

## 4. 評価の観点・方法について

評価の観点	課題及び評価方法
関心・意欲・態度	・出席状況 ・授業への積極的参加、提出物状況、服装容儀等
思考・判断	・効率的な学習。問題解決能力、記録簿 ・他人との協調性
技能・表現	・被服製作の技術 ・表現方法の工夫、課題提出
知識・理解	・定期考查、発表などの内容

## 5. 教科書

「家庭総合」自立・共生・創造 東京書籍

# 令和3年度 2学年「子ども文化（選択）」シラバス

単位数：2

学 年：2学年 選択

## 1. 学習の目標

子どもと遊び、子どもの表現活動、児童文化財などに関する知識と技術を習得させ、児童文化の充実を図る能力と態度を育てる。

## 2. 内容

(1)児童文化とは何だろう

(2)子どもと遊び

(3)子どもと表現活動

\*保育検定4級対策

## 3. 授業の進め方

① プリント、ビデオ等を活用し授業を進めます。

② 絵本、紙芝居、折り紙やその他遊具作成や伝承遊び、童謡、絵本の読み聞かせ等の実習

③ 保育検定4級対策

## 4. 学習する上での留意点

①日頃から乳幼児をよく観察する

②乳幼児に関する情報（新聞等）にも関心を持つようとする。

③グループの実習等はメンバーと協力する

④作品、レポートなど提出物は期限内に提出する。

## 5. 評価方法

出席状況、テスト、授業態度、実習への参加態度、ワークシート、製作作品等で総合的に評価します。

# 令和3年度 2学年「子どもの発達と保育」シラバス

単位数：2

学 年：2学年 (生活デザイン科生活科学コース・福祉専攻)

## 1. 科目の目標

子どもの発達の特性や発達過程、保育などに関する知識と技術を習得させ、子どもの発達や子育て支援に寄与する能力と態度を育てる。

## 2. 内容

### ●第1章 子どもの発達の特性

- 1) 生涯発達における乳幼児期の大切さ
- 2) 発達と環境
- 3) 発達観・児童観とは

### ●第2章 子どもの発達過程

- 1) 身体発育と運動機能の発達
- 2) 乳幼児期のからだの発育
- 3) 乳幼児期の発達の特徴
- 4) 人間関係の発達

### ●全国高等学校家庭科保育技術検定3・4級への取り組み

- ①言語表現技術
- ②音楽・リズム表現
- ③家庭看護技術
- ④造形表現技術

## 3. 学習の進め方

- ① 自分や家族の生活状況に关心を持ち、学習したことを実生活へと生かせるようにする。
- ② 実習を多く取り入れ、学習したことを実践につなげるようする。
- ③ 実習時はグループのメンバーと協力して取り組む。

## 4. 評価の観点・方法について

評価の観点	評価基準	評価方法
関心・意欲・態度	子どもの発達や子育て支援について関心を持ち、実際に子どもと関わろうとする意欲と態度を身に附けているか。	授業への取り組み状況。
思考・判断	子どもを産み育てることや家族の役割や地域の子育て支援などについて課題を見いだし、思考を深め、適切に判断し、創意工夫し、表現する能力を身に附けているか。	課題・レポートによる提出状況。
技術・表現	子どもと触れあったり、子育て支援を行っている人々と交流図ったりする学習を通して、子どもの発達の特性や発達過程に対応した技術を身に附けている。	実習への取り組み方。保育検定の合否
知識・理解	子どもの発達の特性や発達過程、保育などに関する知識を身に附けている。	定期テストや授業での小テスト。

# 令和3年度 2学年「生活と福祉」シラバス

単位数：2

学 年：2学年（生活デザイン科 生活科学コース・福祉専攻）

## 1. 科目の目標

急速な高齢化の進展に伴い、家庭における健康管理や介護の必要性が高まっていることに対応し、高齢者の福祉と日常生活における看護・介護について基礎的・基本的な知識と技術を習得する。

## 2. 内容

### 第1章 健康と病気

- 1) 健康
- 2) 病気のなりたち
- 3) 罹患状況の変化
- 4) 病気の予防と早期発見
- 5) 家庭看護

### 第2章 病気と健康

- 1) 家族の年代別の健康管理
- 2) 病気の種類と特徴
- 3) 家庭での看護

## 3. 学習の進め方

- ① 自分や家族の生活状況に关心を持ち、学習したことを実生活へと生かせるようにする。
- ② 実習を多く取り入れ、学習したことを実践につなげるようする。
- ③ 実習時はグループのメンバーと協力して取り組む。

## 4. 評価の観点・方法について

評価の観点	課題及び評価方法	配点
関心・意欲・態度	出席状況 学習用具の準備・課題の提出状況 授業への積極的参加、身なり等	30
思考・判断	効率的な学習・問題解決能力・実習記録簿 他人との協調性	15
技術・表現	実習等の実践的技術 表現方法の工夫・課題提出	15
知識・理解	定期考查、ワークシートの提出 レポート作成、各実習のまとめ	40

# 令和3年度 2学年「フードデザイン」シラバス

単位数：4

学 年：2学年 (生活デザイン科)

## 1. 学習の目標

- (1) 様式別調理、集団調理などに関する知識と技術を習得させ、食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。

## 2. 授業の進め方

- (1) 基礎的な技術が調理に応用できるよう実習を中心とした内容で進める。  
(2) 食品の衛生と安全面で毎回、実習着を着用して行う。  
(3) 本字の記録及び説明→実習→試食→片付け→本時の感想記入→検印

## 3. 学習する上での留意点

- (1) 内容の構成及びその取り扱いに当たっては、次の事項に配慮する。  
ア 様式別、目的別、対象別集団調理については、実験、実習を中心として扱う。  
イ 「栄養」「食品」及び「食品衛生」との関連を図るようにする。  
  
(2) 内容の範囲や程度については、次の事項に配慮する。  
ア 様式別の献立と調理については、代表的な献立を取り上げて実習させる。  
また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などにも触れる。  
イ 目的別、代表的な行事や料理を取り上げて、その特徴と献立構成の基本を理解させ、実習を通して目的に合った献立と調理ができるようにする。  
ウ 代表的な食品の調理上の性質について理解させ、加熱操作、非加熱操作及び調味の方法と特徴を理解させる。

## 4. 課題、補習について

基礎的な技術が調理に応用でき、課題に応じた供應食・行事食等の献立作成および調理ができるようにする。その為に、実験、実習結果や考察、気がついた点など実習記録簿にしっかりと記録しておく。

## 5. 評価の観点、方法について

評価の観点	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	①献立作成や調理について興味、関心を高めているか。 ②実験、実習に主体的に行い、その内容について意欲的に取り組んでいるか。	学習用具の準備 授業への取り組み 状況や態度 実習記録簿
思考・判断	①実験、実習の結果を記録、整理し、その結果を多面的に考察しているか。 ②見出した課題を科学的にとらえて合理的に解決する実践的な能力を身につけているか。	実習記録簿 レポート 発表内容や方法
技能・表現	①高度な技術が調理に応用できるか。 ②課題に応じた供應食・行事献立等の献立作成および調理ができるか。	実技テスト
知識・理解	①様式別調理、集団調理などに関する知識が身についたか。 ②食生活の充実向上を図るとともに創造的に調理することについて理解しているか。	定期テスト 小テスト

## 6. 教科書

フードデザイン 実教出版

フードデザイン学習ノート 実況出版

令和3年度 シラバス

科目	課題研究	単位数	3単位	履修学年	生活デザイン科2学年
----	------	-----	-----	------	------------

1. 科目の目標

- (1) 農業及び家庭の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して専門的な知識と技術の深化、総合化できる能力と態度を育てる。
- (2) プロジェクト学習を通して問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

2. 学習の進め方

- (1) 調査、研究、実験を中心とした内容で進める
- (2) 作品製作は最後まで取り組み、完成させる
- (3) 産業現場等における実習
- (4) 職業資格の取得に取り組む
- (5) 記録簿の整理、提出物は期限内に提出する

3. 評価の観点・方法について

評価の観点	課題及び評価方法	配点
関心・意欲・態度	学習用具の準備、出席状況や授業態度、服装容儀等 授業への取り組み・実習記録簿	30
思考・判断	効率的な学習及び工夫 記録簿・他人との協調性 発表の内容や方法	15
技能・表現	レポート、作品製作 プロジェクトのまとめと発表	20
知識・理解	レポート プロジェクトのまとめと発表	30

4. 年間学習指導計画

学期	主な単元	主な学習内容
1 学 期	1. 課題の設定 2. 研究の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマとテーマ設定理由</li> <li>・調査研究の計画</li> <li>・基礎調査</li> <li>・実施状況</li> <li>・現場実習（保育所・高齢者施設・生菓子店など）</li> <li>・レポート提出</li> </ul>
2 学 期	3. 実験、調査、製作など 4. 報告書の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培、販売、アンケート</li> <li>・実験、調査、製作など</li> <li>・結果と考察</li> <li>・報告書の書き方と様式</li> <li>・レポート提出</li> </ul>
3 学 期	5. まとめとレポート提出	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まとめと反省</li> <li>・レポート提出</li> </ul>

# 令和3年度 3学年他学科「家庭総合」シラバス

単位数：2

学 年：3学年 (食料生産科、生物資源科、食品加工科、環境創造科)

## 1. 科目の目標

- ①「生活の科学と文化」という視点から、総合的な考え方・取り組み方を習得して視野を広げ、生活の充実を図る。
- ②生活の中で課題を見いだし、それを解決するための手立てを考えるとともに、次のステップへとつなげていく。
- ③自分らしい生活観・価値観を創造していく中で、自分にあったライフスタイルをつくる。
- ④家族や生活の営みを人の一緒との関わりのなかで捕らえ、男女共同参画社会への対応、少子化への対応、高齢化への対応、衣食住に関する学習の充実、消費者行動および環境問題への対応等を到達目標とする。

## 2. 学習の進め方

- ①教科書、プリント、家庭科資料集、生活情報（新聞、チラシ、インターネット等）、ビデオ等、を活用し授業を進める。
- ②調理実習、介護実習やその他の実験等がある。

## 3. 学習をする上での留意点

- ①日頃から社会の動きを把握するとともに、生活情報を収集し、生活課題に取り組む。
- ②授業で身につけた知識や技術を日々の生活の改善・充実に努める。
- ③実験・実習等は最後まで取り組み、作品等は完成させる。
- ④実験・実習等はグループのメンバーと協力して取り組む。
- ⑤提出物は期限内に提出する。
- ⑥実験・実習の時には安全面に気をつける。

## 4. 評価の観点・方法

評価の観点	評価の内容	評価方法
关心・意欲・態度	意欲的に課題を見いだしそれを客観的に考察しようとする態度を身につけているか。	学習用具の準備 出席状況 授業への取り組み状況（服装容疑） ワークシートの提出状況
思考・判断	課題解決の為に様々な角度からの試みを進めているか。社会の変化、様々な立場・考え方を踏まえながら公正に判断しているか。	レポート内容 他人との協調性
技能・表現	情報や資料を各方面から積極的に収集し、役立つものを主体的に選択し、活用しているか。	発表 制作作品 実習の活動状況
知識・理解	現代社会の今日的な課題にも目を向け、意欲的に追求し、理解をはかっているか。	テスト 実習への参加態度・活動状況 ワークシート等の提出物

# 令和元3年度 3学年「子どもの発達と保育」シラバス

単位数：2

学 年：3学年 (生活デザイン科生活科学コース・福祉専攻)

## 1. 科目の目標

子どもの発達の特性や発達過程、保育などに関する知識と技術を習得させ、子どもの発達や子育て支援に寄与する能力と態度を育てる。

## 2. 内容

### ●第1章 子どもの発達の特性

- 1) 生涯発達における乳幼児期の大切さ
- 2) 発達と環境
- 3) 発達観・児童観とは

### ●第2章 子どもの発達過程

- 1) 身体発育と運動機能の発達
- 2) 乳幼児期のからだの発育
- 3) 乳幼児期の発達の特徴
- 4) 人間関係の発達

### ●全国高等学校家庭科保育技術検定1・2級への取り組み

- ①言語表現技術
- ②音楽・リズム表現
- ③家庭看護技術
- ④造形表現技術

## 3. 学習の進め方

- ① 自分や家族の生活状況に关心を持ち、学習したことを実生活へと生かせるようにする。
- ② 実習を多く取り入れ、学習したことを実践につなげるようとする。
- ③ 実習時はグループのメンバーと協力して取り組む。

## 4. 評価の観点・方法について

評価の観点	評価基準	評価方法
関心・意欲・態度	子どもの発達や子育て支援について関心を持ち、実際に子どもと関わろうとする意欲と態度を身に附けているか。	授業への取り組み状況。
思考・判断	子どもを産み育てるこことや家族の役割や地域の子育て支援について課題を見いだし、思考を深め、適切に判断し、創意工夫し、表現する能力を身に附けているか。	課題・レポートによる提出状況。
技術・表現	子どもと触れあったり、子育て支援を行っている人々と交流図ったりする学習を通して、子どもの発達の特性や発達過程に対応した技術を身に附けている。	実習への取り組み方。保育検定の合否
知識・理解	子どもの発達の特性や発達過程、保育などに関する知識を身に附けている。	定期テストや授業での小テスト。

# 令和3年度 3学年「生活と福祉」シラバス

単位数：2

学 年：3学年 (生活デザイン科)

## 1. 科目の目標

病気の予防と家庭看護、高齢者の介護などに関する知識と技術を習得させ、家族や高齢者の健康管理とともに、家庭看護や高齢者介護の充実を図る能力と態度を育てる。

## 2. 内容

第3章 高齢者の介護

第4章 高齢者の福祉

(第1・2章は2学年時に学習済み)

## 3. 学習の進め方

- ① 自分や家族の生活状況に关心を持ち、学習したことを実生活へと生かせるようにする。
- ② 実習を多く取り入れ、学習したことを実践につなげるようする。
- ③ 実習時はグループのメンバーと協力して取り組む。

## 4. 評価の観点・方法について

評価の観点	評価の内容	評価方法
関心・意欲・態度	<p>① 高齢者の介護、福祉について興味・関心を高めているか。</p> <p>② 実験・実習態度が主体的、意欲的であるか。</p>	授業態度 出席状況
思考・判断	<p>① 高齢者をとりまく社会状況に目を向け、課題を見出すことができるか。</p> <p>② 見出した課題をとらえ、社会福祉のあり方を考えているか。</p>	ノート、ファイル 調べ学習・まとめ
技能・表現	<p>① 加齢に伴う身体の変化を理解し、手話や点字など適切なコミュニケーション方法で自己を表現できる。</p> <p>② 高齢者看護に関する適切な技術を身に付けているか。</p>	実習態度 発表
知識・理解	<p>① 加齢に伴う心身の変化や、高齢者に多い疾患、事故の特徴について理解している。</p> <p>② 介護保険制度の内容について十分理解している。</p>	テスト点数

# 令和3年度 3年「フードデザイン」シラバス

単位数：4  
学年：3学年（生活デザイン科）

## 1. 学習の目標

- (1) 様式別調理、テーブルコーディネイトなどに関する知識と技術を習得させ、食生活の充実向上を図るとともに、創造的に調理する能力と態度を育てる。

## 2. 授業の進め方

- (1) 調理技術の基礎、基本を定着させる。  
(2) 安全、衛生を徹底した実習を行う。  
(3) 和・洋・中・琉球料理、製菓実習を行う。

## 3. 学習する上での留意点

- (1) 内容の構成及びその取り扱いに当たっては、次の事項に配慮する。  
ア. 様式別、目的別、調理については、実験、実習を中心として扱う。  
イ. 「栄養」「食品」及び「食品衛生」との関連を図るようにする。  
(2) 内容の範囲や程度については、次の事項に配慮する。  
ア. 様式別の献立と調理については、代表的な献立を取り上げて実習させる。  
また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などにも触れる。  
イ. 目的別、代表的な行事や料理を取り上げて、その特徴と献立構成の基本を理解させ、実習を通して目的に合った献立と調理ができるようとする。  
ウ. 代表的な食品の調理上の性質について理解させ、加熱操作、非加熱操作及び調味の方法と特徴を理解させる。

## 4. 課題、補習について

基礎的な技術が調理に応用でき課題に応じた供應食・行事食等の献立作成および調理ができるようにする。その為に、実験、実習結果や考察、気がついた点など実習記録簿にしっかりと記録しておく。

## 5. 評価の観点、方法について

評価の観点	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	①献立作成や調理について興味、関心を高めているか。 ②実験、実習に主体的に行い、その内容について意欲的に取り組んでいるか。	学習用具の準備 授業への取組 状況や態度 実習記録簿
思考・判断	①実験、実習の結果を記録、整理し、その結果を多面的に考察しているか。 ②見出した課題を科学的にとらえて合理的に解決する実践的な能力を身につけているか。	実習記録簿 レポート 発表内容や方法
技能・表現	①高度な技術が調理に応用できるか。 ②課題に応じた供應食・行事献立等の献立作成および調理ができるか。	実技テスト
知識・理解	①様式別調理、集団調理などに関する知識が身についたか。 ②食生活の充実向上を図るとともに創造的に調理することについて理解しているか。	定期テスト 小テスト

## 6. 教科書

「フードデザイン」

教育図書

令和3年度 シラバス

科目	課題研究	単位数	4 単位	履修学年	生活デザイン科3学年
----	------	-----	------	------	------------

1. 科目の目標

- (1) 農業及び家庭の各分野に関する課題を設定し、その課題の解決を図る学習を通して専門的な知識と技術の深化、総合化できる能力と態度を育てる。
- (2) プロジェクト学習を通して問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を育てる。

2. 学習の進め方

- (1) 調査、研究、実験を中心とした内容で進める
- (2) 作品製作は最後まで取り組み、完成させる
- (3) 産業現場等における実習
- (4) 職業資格の取得に取り組む
- (5) 記録簿の整理、提出物は期限内に提出する

3. 評価の観点・方法について

評価の観点	課題及び評価方法	配点
関心・意欲・態度	学習用具の準備、出席状況や授業態度、服装容儀等 授業への取り組み・実習記録簿	30
思考・判断	効率的な学習及び工夫 記録簿・他人との協調性 発表の内容や方法	15
技能・表現	レポート、作品製作 プロジェクトのまとめと発表	20
知識・理解	レポート プロジェクトのまとめと発表	30

4. 年間学習指導計画

学期	主な単元	主な学習内容
1 学 期	1. 課題の設定 2. 研究の方法	<ul style="list-style-type: none"> <li>・テーマとテーマ設定理由</li> <li>・調査研究の計画</li> <li>・基礎調査</li> <li>・実施状況</li> <li>・現場実習（保育所・高齢者施設・生菓子店など）</li> <li>・レポート提出</li> </ul>
2 学 期	3. 実験、調査、製作など 4. 報告書の作成	<ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培、販売、アンケート</li> <li>・実験、調査、製作など</li> <li>・結果と考察</li> <li>・報告書の書き方と様式</li> <li>・レポート提出</li> </ul>
3 学 期	5. まとめとレポート提出	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まとめと反省</li> <li>・レポート提出</li> </ul>

# 令和3年度 3年「生活教養」シラバス

単位数：2

学 年：3学年 (生活デザイン科)

## 1. 学習の目標

- (1) 日常生活に必要な一般教養と日常作法に関する知識と技術を習得し、社会生活を円滑に営む能力を身に付ける。
- (2) ビジネスマナー、接遇の知識、技術を習得し、実践力を身に付ける。

## 2. 授業の進め方

- (1) 日常の作法についての知識や技術の生活体験など、高校生活で必要な内容を学ぶ。
- (2) 実技を多く取り入れ、実践力をつけける。
- (3) ビジネスマナー、接遇の知識、技術を習得し、進路に活用する。

## 3. 評価の観点・方法について

評価の観点	課題及び評価方法	配点
関 心・意 欲・態 度	出席状況(20点) 授業への積極的参加・提出物状況・服装容儀等(10点)	30
思 考・判 断	効率的な学習・問題解決能力・記録簿(10点) 他人との協調性(5点)	15
技 能・表 現	接待などの実践授業の技術(10点) 表現方法の工夫・課題提出(5点)	15
知 識・理 解	定期考查(テスト)・レポート作成(40点) 発表等の内容	40

## 4. 参考書

「サービス接遇 公式テキスト」「ビジネス電話検定 公式テキスト」実務技能検定協会

# 令和3年度 3年「伝統と文化」シラバス

単位数：2

学 年：3学年 (生活デザイン科)

## 1. 学習の目標

大人になるための自覚を養い、家庭や社会においてよりよい人間関係や生活を創造することができるようとする。

## 2. 学習内容

- (1) 日常生活に欠かせないについて幅広い分野を扱う
- (2) 伝統的な沖縄の生活文化を学び、豊かな生活を創造する力を養う
  - ①日本、沖縄の伝統行事
  - ②被服実習

## 3. 授業の進め方

- (1) 伝統行事について、インターネットや図書館で調べ学習
- (2) 世界と日本、沖縄の民族衣装の特徴について、被服製作を通して学ぶ

## 4. 評価方法

出席状況、考查、学習態度

- ・授業時には、毎回自己評価や反省を課し、授業や課題に対する興味・関心・意欲を総合的に評価する。
- ・各学期に1回テーマを決めレポート作成を行い、思考・判断、意欲、技能・表現を評価する。
- ・グループ学習のまとめと発表を思考・判断、意欲、技能・表現の観点で評価する。

# 令和3年度 3年「フードデザイン（選択）」シラバス

単位数：2

学 年：3学年（食料生産科、生物資源科、食品加工科）

## 1 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 単元

### (1) 献立と調理

- ① テーブルコーディネート
- ② 調理の基本
- ③ 様式別の献立と調理・食卓作法
- ④ 献立作成

### (2) 食生活の充実・向上

- ① 食生活の変化と現状
- ② より良い食生活を創造するために

### (3) 健康・栄養・食物

- ① なぜ食物が必要なのか
- ② 健康に必要な栄養素
- ③ 食品の成分と変化
- ④ 食品の加工

### (4) 調理実習

- ① 和風献立
- ② 洋風献立
- ③ 中国料理
- ④ 琉球料理
- ⑤ 製菓

## 3 評価の観点・方法

評価の観点	内 容	評価方法
関心・意欲・態度	意欲的に課題を見いだし、それを客観的に考察しようとする態度を身につけているか。 実習での安全管理を理解しているか。	学習用具の準備 授業への取組状況（服装・出席状況） 課題の提出状況
思考・判断	課題解決のために様々な角度からの試みを進めているか。社会の変化、様々な立場・考え方を踏まえながら公正に判断しているか。	レポート内容 他人との協調性 献立作成・調理実験
機能・表現	情報や資料を積極的・適切に収集し、役立つものを主体的に選択し、実習・実験・製作作品などに活用しているか。	実習の活動状況 献立作成・実習・実験・製作作品 実技テスト
知識・理解	現代社会の今日的な課題にも目を向け、意欲的に追求し、理解をはかっているか。	テスト・提出物 実習への参加態度・活動状況