教科・科目名（単位数）	農業・野菜（３単位）	ＨＲ コース	３５HR フード・セラピー
学年 ３年	使用教科書・副教材等	「野菜」（実教出版）	
目標	・野菜の栽培を通し、野菜の栽培技術を習得する。 ・野菜に関する基礎および専門知識を習得する。 ・野菜の活用法を知る。		

評価の観点とその趣旨

① 関心・意欲・態度	野菜の生産と経営、活用について興味・関心をもち、その改善・向上を目指して主体的に取り組もうとするとともに、実践的な態度を身に付けている。
② 思考・判断・表現	野菜の生産と経営、活用に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的・基本的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。
③ 技能	野菜の生産と経営、活用に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、野菜生産に関する諸活動を合理的に計画し、その技術を適切に活用している。
④ 知識・理解	野菜の生産と経営、活用に関する基礎的・基本的な知識を身に付け、野菜生産の社会的役割を理解している。各野菜の特徴や野菜の種類に関する知識を身に付けている。
評価方法	・定期テスト（１，２学期中間期末、学年末テスト） ・ノート、提出物の提出および記入状況 ・授業への取り組み状況

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	野菜の特徴と種類 夏野菜の栽培	・野菜生産の役割と動向について理解する。 ・果菜類（トマト・ナス・ピーマン・キュウリ・インゲンマメ、ジャガイモ、サツマイモ等）の栽培を通して夏野菜の特性について理解し、栽培技術を身に付ける。 ・栽培した夏野菜の販売を通して野菜の生産について理解する。 ・栽培した夏野菜の活用法を知る。
2	野菜の生育特性 秋冬野菜の栽培	・野菜の生育特性について理解する。 ・根菜、葉菜類（ダイコン、ハクサイ、キャベツ、ブロッコリー、等）の栽培を通して秋冬野菜の特性について理解し、栽培技術を身に付ける。 ・栽培した秋冬野菜の販売を通して、野菜の生産と経営の改善について考え、実践する。
3	野菜についてのまとめ 野菜の活用	・１，２学期の実践を振り返り、野菜経営の改善について考える。 ・野菜の加工と活用について学ぶ。

教科・科目名（単位数）	家庭・フードデザイン　　（３単位）	ＨＲ コース	35ＨＲ フードコース

学年	３年	使用教科書・副教材等	フードデザイン（実教出版） Live View（東京書籍）調理ＢＯＯＫ（実教出版）

科目目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通し、食生活を総合的にデザインするとともに食育を推進し、食生活の充実向上を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

（１） 栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなどについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。

（２） 食生活の現状から食生活全般に関する課題を発見し、食生活の充実向上を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

（３） 食生活の充実向上を目指して自ら学び、食生活の総合的なデザインと食育の推進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

評価の観点とその趣旨

① 関心・意欲・態度	日常の食生活の重要性に関心をもち、授業で使用するワークシートを活用して学習が確実に自分のものとなるように取り組み、実践的な態度を身につけている。
② 思考・判断・表現	調理技術を裏付けることができる栄養や調理に関する知識を身につけ、調理実習において行う作業の意味を考え、よりよい方法を選択、判断できる能力を身につけている。
③ 技能	食事計画や献立作成に活用できる栄養や調理に関する知識をもち、調理手順の検討、作業分担、作業効率に関連させて考えることができる能力を身につけている。
④ 知識・理解	日常の食生活の重要性に気づき、ライフステージと栄養計画、食事の意義と役割について理解している。

評価方法	・定期テスト ・プリント・レポートなどの記述状況・提出物の提出状況 ・授業への取り組み

学習計画

月	単元名	主な学習活動（指導内容）
4 5 6 7	食生活と健康	・食を取り巻く現状を把握し、健康な食生活についての課題を理解する。
	食品の特徴と性質	・穀類、野菜類を中心に、実験や観察、実習を通して食品の成分が調理操作によって変化し、食味に影響することを理解する。 ・健康な食生活をおくる上での食生活上の留意事項、調理法の工夫などについて理解する。 ・季節や行事を考慮し、目的に応じた調理ができるようになる。
9 10 11 12	食生活と健康	・ライフステージごとの栄養の特徴について理解する。
	食品の特徴と性質	・穀類、野菜類を中心に、実験・実習を通して学習し、食品の成分が調理操作によって変化し、食味に影響することを理解する。 ・ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項、調理法の工夫などについて理解する。 ・季節や行事を考慮し、目的に応じた調理ができるようになる。

1 2	料理様式と献立 食育の意義と推進活動	・日本料理、西洋料理、中華料理等代表的な料理様式について理解する。 ・代表的な料理様式についての技術をもちいて、目的に応じた献立作成、調理ができるようになる。 ・食育基本法の内容について理解させる。 ・食育が生活とどのようにかかわっているか考えさせる。

教科・科目名（単位数）		農業・課題研究（２単位）		ＨＲ コース	３５HR フード・セラピー
学年	３年	使用教科書・副教材等	教材プリント等		
目標	・自ら課題を設定し、仮説・計画・実行・反省をする（問題解決能力）力を身につける。 ・学科及びコースで学んだ内容をもとに、専門的な知識と技術を深化させる。				

評価の観点とその趣旨

① 関心・意欲・態度	農業に関する課題について興味・関心をもち、課題の探究に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身に付けている。
② 思考・判断・表現	農業に関する課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、課題を適切に判断するとともに、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身に付けている。
③ 技能	課題解決に向けて合理的に計画し、その技術を適切に活用している。
④ 知識・理解	課題の解決に向けた学習を通して、専門的な知識を深化させている。

評価方法	・課題研究ノート、 ・研究への取り組み状況 ・文化祭展示 ・論文下書き及び清書 ・発表の内容及び態度

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	研究テーマ設定 研究の実施 中間報告書	・研究テーマ、研究内容の設定 ・研究計画を立てる ・調査、実験、実習、交流等の実施 ・１学期の振り返り（レポートの提出）
2	研究の実施 まとめと論文作成	・調査、実験、実習、交流等の実施 ・研究データ整理 ・田農祭での発表（掲示・展示物） ・論文作成、下書き完成
3	発表 論文提出	・発表準備（要旨、プレゼンテーション作成） ・発表会 ・論文清書完成

教科・科目名（単位数）		農業・食品化学（3単位）		ＨＲ コース	35ＨＲ フードコース
学年	３年	使用教科書・副教材等	食品化学　（実教出版）		

目標
　食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を習得させ、食品の成分と栄養価値を理解させるとともに調理実習などの分野で応用する能力と態度を育てる。

評価の観点とその趣旨

①　関心・意欲・態度	食品の成分分析や検査など食品化学について興味関心を持ち課題の探求に意欲的に取り組むとともに、その課題を科学的に捉えて合理的に解決しようとする実践的な態度を身につける
②　思考・判断・表現	食品の成分分析や検査など食品化学に関する諸課題の解決を目指して思考を深め、基礎的な知識と技術を基に、科学的に捉えて合理的に解決し表現する創造的な能力を身につける。
③　技能	食品の成分分析や検査など食品化学に関する基礎的な技術を身につけ食品の成分分析や衛生検査の改善に関する課題の解決にその技術を適切に活用してすること。
④　知識・理解	食品の成分分析や検査など食品化学に関する基礎的な知識を身につけ食品の成分と栄養的価値を理解する。

評価方法	1学期中間テスト（地域の食品）（食品の特性）（食品化学と食生活）（食品の成分　５大栄養素）（微量成分） 1学期期末テスト（水分の性質）（食品の保存と水）（タンパク質の性質）（脂質の種類　性質）ノートの内容評価 2学期中間テスト（炭水化物の構造と特徴）（ゲル化　甘味料）（無機質）（食品の色）（塩化ナトリウム　炭酸水素ナトリウム）（各種ビタミンの特徴と種類）ノートの内容評価 2学期期末テスト（食品の栄養）（食品成分の代謝）（食品の栄養的価値の評価）　ノートの内容 学年末試験　（食品衛生検査）１年のまとめ　ノートの内容評価

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	食品化学の領域 食品の成分 （１）5大栄養素 （２）微量要素	食品化学の領域　食品化学と調理との関係 食品成分 5大栄養素の種類と特徴 微量成分（呈味成分と香気成分）
	食品の成分 （３）水分 （４）タンパク質 （５）脂質	水の性質　　食品中における水の働き タンパク質の特徴 脂質の特徴と種類
2	食品の成分 （６）炭水化物 （７）無機質	炭水化物の構造と特徴 炭水化物の利用（ゲル化特性の利用　ペクチンの特性の利用） 無機質の特徴　食品加工と無機質の利用 食品の色　硬化　ゲル化 塩化ナトリウム（食塩）かん水　炭酸水素ナトリウムの特徴
	食品の栄養	食品成分の代謝と栄養 食品の栄養的価値の評価
3	食品の衛生検査	食品衛生検査の意義 異物の検査 細菌の検査 水質の検査　食品添加物の検査

教科・科目名（単位数）	家庭・生活と福祉　（３単位）	ＨＲ コース	３５ＨＲ セラピーコース
学年　３　年	使用教科書・副教材等	生活と福祉（実教出版）	

科目の目標

家庭の生活に関わる産業の見方・考え方を働かせ、実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。

（１）　高齢者の健康と生活、介護などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けるようにする。

（２）　高齢者の健康と生活、介護などに関する課題を発見し、高齢者の自立生活支援と福祉の充実を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する力を養う。

（３）　家族や地域の人々の豊かな生活の実現を目指して自ら学び、高齢者の生活の質の向上と自立生活支援に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。

評価の観点とその趣旨

①　関心・意欲・態度	高齢者の健康と生活、福祉について関心をもち、適切な自立生活支援ができる能力と実践的な態度を身につけている。
②　思考・判断・表現	高齢化の進展状況について理解し、社会福祉の現状と課題について考え、適切に判断し工夫できる創造的な能力を身につけている。
③　技能	高齢者の心身の変化に対応し、自立生活支援を適切に行うことのできる能力を身につけている。
④　知識・理解	高齢者の健康と生活、介護に関する知識と技術を身に付け、自立生活支援と福祉の充実の必要性を理解している。

評価方法	・授業への取り組み状況 ・授業プリントなどの提出物の内容 ・定期テスト ・実技試験

学習計画

月	単元名	主な学習活動（指導内容）
4 5 6	福祉と健康・病気	・福祉について考え、制度や法律について学ぶ。 ・健康とは何かについて考え、生活習慣病を中心に、病気の原因や治療について学ぶ。
7	高齢者の心身の特徴 高齢者の事故	・高齢者疑似体験等を通して、高齢者の心身の特徴を具体的に理解する。 ・高齢者が活動することによって引き起こされる事故について学ぶ。
9 10	高齢者介護の基本	・基本的な介護実技、高齢者に適した食事作り等の実習を通して高齢者の介護について学ぶ。
11 12	介護の実習	・車いすの介護実習等を通して高齢者に対する理解を深め、介護予防や生活自立について学ぶ。 ・家庭看護の基本的な技術として、体位変換、応急手当などの要点について理解する。

1	高齢者の法律と制度 生活支援の考え方	・高齢者支援の法律と制度について理解し、高齢者をめぐる問題の現状・課題・展望について考える。 ・高齢者の生活の質を重視し、高齢者自身の希望が尊重され、その人らしい自立した生活を支援することが重要であることを理解する。

教科・科目名（単位数）	農業・生物活用　（３単位）	ＨＲ コース	３５ＨＲ セラピーコース
学年　３年	使用教科書・副教材等	生物活用（実教出版） 園芸福祉入門（創森社）	

目標　・園芸作物の活用に必要な基本的な技術と知識を習得し、園芸作物の特性と教育・医療・福祉などの他分野との関わりを理解する。
・加工や活用の実際を知識として身に付ける。
・草花や作物の特性と栽培に適した環境を理解する。

評価の観点とその趣旨

①　関心・意欲・態度	園芸作物の特性及び園芸と動物を活用したセラピーの利用分野に関心を持ち、生活の質の向上や健康の改善の向上に積極的に貢献する態度を持っているか。
②　思考・判断・表現	園芸作物と社会動物の特性及び園芸と動物を活用したセラピーの特性や、その利用分野に関する基本的な知識と技術を活用して、生活の質の向上や健康の改善に関する諸課題を主体的に解決していく能力を発揮しているか。
③　技能	園芸作物の活用に必要な知識（花の活用法・ハーブの活用法）や園芸セラピーの特性、その活用についての基本的な技術や技能を身に付けているか。
④　知識・理解	園芸作物の活用に必要な知識と技術、園芸と動物を活用したセラピー分野に関する木穂運的な知識を身に付け、生活の質の向上や健康の改善を図るための必要な園芸セラピーの活用方法を理解しているか。

評価方法	評価は試験、課題及びレポートの内容を総合的に評価します。考査は１、２、３学期の中間・期末の年５回実施します。

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	１園芸福祉の活動とは ２植物をよく知り活用しよう	(1)園芸福祉の時代 ①園芸福祉の可能性　②園芸福祉を地域社会に活かすために (1)園芸福祉にかかわる植物の種類と育て方 ①植物の種類と育て方の基本　②園芸作業の安全確保のために
2	３活動を地域の中に普及する ４コミュニティーづくりに生かす	(1)園芸福祉活動の組織・人づくり ①ボランティア活動の定着にむけて (2)園芸福祉の事業化と運営管理 ①園芸福祉活動のマネージメント　②園芸福祉活動の実践に生かすための事業計画 (1)地域から始める園芸福祉活動 ①コミュニティーづくりと園芸福祉　②園芸福祉の実践プラン作成
3	５誰もが楽しめるプログラム作り	(1)年間をとおして楽しむ園芸福祉 ①園芸福祉の実践カリキュラム　②プログラムづくりと実践での留意点

教科・科目名（単位数）	農業・総合実習　（２単位）	ＨＲ コース	３５ＨＲ セラピーコース
学年　３年	使用教科書・副教材等	生物活用（実教出版）	

目標
・農業や園芸福祉に関する各分野の実習など、実際的・体験的な学習を通して、各分野の体系化,総合化された知識と技術を習得する。
・交流活動などの園芸福祉活動を実践するための企画力管理能力やコミュニケーション能力など実践的な能力と態度の育成を図る。

評価の観点とその趣旨

①　関心・意欲・態度	交流活動などの園芸福祉活動や農業実習を通して専門的な技術を学習し、農業や園芸福祉に関する高い興味・関心を持っているか。
②　思考・判断・表現	生徒自らが発見し、分析し、工夫したり、協力したり、さらには農業や福祉に関する各分野における自らの職業生活について考えることができるか。
③　技能	農業実習や交流活動を通して、役割を体験的に理解し、農業及び福祉分野の生に関する実際的な技術を習得しているか。
④　知識・理解	生物活用に関する基礎的、基本的な知識や技術を応用し、より専門的な知識や技術を習得しようとしている。また専攻分野における新しい知識や技術を積極的に取り入れ、理解を深めようとしているか。

評価方法	評価は試験、課題及びレポートの内容を総合的に評価します。考査は１、２、３学期の中間・期末の年５回実施します。

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	１障がいを持つ人について ２野菜や草花の栽培と活用と交流活動１	(1)肢体不自由者との交流活動 ①肢体不自由者について　②車イスの取扱い・介助方法 ③支援を必要とする学校について (1)私たちの暮らしと野菜の活用 ①ジャガイモ･ホウレン草の収穫及び加工　②生活介護施設との交流 (2)フラワーデザイン ①ドライフラワー用草花の栽培　②室内装飾コンテナガーデン
	３園芸デザインとその活用１ ４交流活動１	(1)フラワーデザイン ①オールラウンドによるアレンジメント　②ドライフラワーと利用 (1)特別支援学校との交流活動 ①伊豆田方分校作業班との交流　②東部特別支援学校との交流
2	５園芸デザインとその活用２ ６交流活動２	(1)フラワーデザイン ①木の実を使ったフォトフレームの作製 ②ドライフラワーを使ったキャンドルの作成 (1)特別支援学校との交流活動 ①伊豆田方分校作業班との交流　②東部特別支援学校との交流
3	７交流活動プログラムの計画２ ８交流活動のまとめ	(1)交流活動プログラムの事例と作成 (1)年間の振り返り ①間接交流（手紙の作製）

教科・科目名（単位数）		農業・総合実習（２単位）		ＨＲ コース	３５HR フードコース
学年	３年	使用教科書・副教材等	フードデザイン（実教出版） 教材プリント等		
目標	生徒各個人の調理技術を向上させ、栄養バランスの良い献立をたてて調理できる力を養い、調理に関する総合的な知識・技術を習得する。食品・栄養系への就職・進学希望の実現を図ることを目指す。				

評価の観点とその趣旨

① 関心・意欲・態度	供応食や食文化に関する学習について興味・関心をもち、知識・技術・食生活の充実向上を図る態度を身に付けている。
② 思考・判断・表現	能率的・合理的な調理ができるとともに、創意工夫やアイディアを生かした創造的な能力を身に付けている。
③ 技能	供応食や代表的な料理に応用できる技術を身に付け、その技術を適切に活用している。
④ 知識・理解	供応食や各国の代表的な料理の調理理論や技術に関する知識を身に付け、その知識を献立作成や調理に適切に活用している。
評価方法	・授業プリントの記述状況 ・授業への取り組み状況 ・定期テスト ・実技テスト ・小テスト ・課題レポート ・提出物の取り組み状況及び内容

学習計画

学期	単元名	主な学習活動（指導内容）
1	前　供応食の調理Ⅰ	日本料理、西洋料理の献立様式と、供応食献立の作成
	後　供応食の調理Ⅱ	日本料理、西洋料理、供応食の調理
2	前　世界の食文化Ⅰ	各国の郷土料理についての学習、調べ学習
	後　世界の食文化Ⅱ	各国の郷土料理の調理
3	自作作物を使った調理	育てた作物を活用した調理