

教科・科目（単位数）	家 庭 ・ フードデザイン（ 4 単位 ）	学年	2 年
使用教科書・副教材等	フードデザイン新訂版（実教出版） 調理BOOK（実教出版）食品成分表（実教出版）	集団	フードコース
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、実質的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、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の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知識・技能	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。
②思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。
③主体的に学習に取り組む態度	日々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。
評価方法	定期テスト 調理実習の記録 ワークシート レポート・プレゼンテーション

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	食生活と健康	食事は栄養を供給し、生命維持や健康の保持増進を図ると同時に精神的役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。	○		
		食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。	○		
5	栄養素のはたらきと食事計画	日本の食生活の現状について問題点を理解し、豊かな食生活の創造を目指した課題解決ができる。		○	
		炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについて理解できる。	○		
		からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているかを考えることができる。		○	
6	フードデザイン実習	健康維持のための食事の重要性を理解し、自分自身や家族の食生活の課題を発見し、解決のための実践をしようとしている。			○
		基本的な調理題材について計画し、作ることができる。	○		
		献立に適した食品を選択し、適切に調理ができる。		○	

7	栄養素のはたらきと食事計画			
		調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している	○	
		主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる	○	
		日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。	○	
		食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりを与える影響について思考を深めることができる。		○
9		調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、自分自身や家族の食生活に生かそうとしている。		○
		乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。	○	
		各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。		○
10	フードデザイン実習	エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解できる。	○	
		実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができる。		○
		食生活の現状とも関わらせながら「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。		○
11		食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネート料理のサービス方法など、一連の流れを計画して実践できる。	○	
		日本料理、西洋料理、中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート、およびサービスの方法を理解できる。	○	
		具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。		○
12		食事のテーマにふさわしい献立や食卓のととのえ方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。		○
		心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。さらに、レポートを通して発表することができる。		○
		各国の食料自給率を通して、日本における食料生産の問題点について考え、解決策を考えることができる。		○
1	食生活と健康	地球環境の保全、生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直し、解決のための実践ができる。		○
		身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくることができる	○	
		自分及び家族の健康を考えた日常料理を考え、調理ができる。		○
		災害時の食事について、自分や周囲の人の健康に配慮しつつ、非常時を想定した食事計画を立てて、実践することができる。		○
2	フードデザイン実習			

教科・科目名（単位数）		家庭・生活と福祉（2単位）	HR コース	25HR セラピーコース
学年	2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 知識・技能	高齢者の健康と生活、福祉、介護に関する知識を身に付け、自立生活支援と福祉の充実の必要性を理解するとともに、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。
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 主体的に学習に取り組む態度	地域の高齢者の生活に関心をもち、高齢者と積極的にかかわり、適切な生活支援や介護ができたり、福祉の充実、向上をめざしたりしようとしている。
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	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	福祉と健康・病気	福祉について考えを深め、制度や法律について理解できる。	○		○
5		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理解できる。	○		
6	高齢者の心身の特徴	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できる。	○	○	
7	高齢者の事故	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、特徴を理解し、高齢社会に対する施策を考察できる。		○	
9	高齢者介護の基本	介護予防の考え方にもとづいた見守りや支援の重要性について理解できる。	○	○	
10		高齢者に適した食事作り等生活支援に関する技術が習得できる。	○		
11	介護の実習	車いすの介護、体位変換、応急手当などの要点について、実習等を通して理解を深め、基本的な介護技術が習得できる。	○		
12					

1	高齢者の法律と制度	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・展望について考察できる。	○	○	
2	生活支援の考え方	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できる。		○	○

教科・科目（単位数）	農業・生物活用（3単位）	年	2年
使用教科書・副教材等	生物活用（実教出版）	集団	25HR・セラピーコース
農業の見方・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、園芸作物や社会動物の活用に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 科目の目標 (1) 生物活用について、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) 生物活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 生物活用について、生物の特性を活用し生活の質の向上につながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献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知識・技能	園芸や社会動物が人の健康にもたらす効用の体験や生物を活用した交流活動などのプロジェクト学習を通して、緑のある環境・園芸の健康効果と交流対象となる人の発達段階や健康についての基礎的な知識と技術を体系的・系統的に理解している。
②思考・判断・表現	地域に暮らす人々の健康に関する課題を発見し、緑のある環境や園芸とのふれあいが健康増進につながるよう科学的な根拠に基づいて交流活動を計画し、職業人としての倫理観をもって安全で安心して参加できる交流活動に発展させ、生物活用に関する課題について創造的に科学的な根拠などに基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。
③主体的に学習に取り組む態度	園芸を活用する学習を通して、地域の人々の生活の質の向上を目指し、健康増進を付加した農業の振興や社会貢献に、自ら課題解決に向けた意識をもって主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。
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

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	第1章 生物活用の意義と役割	・生物を活用することにより、人間の生活の質を向上させることができることを理解させる。	○		○
	1 生物活用と意義と役割	・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
5	2 生物活用とプロジェクト学習	・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
6		・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
7		・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
9		・生物活用を学ぶ目的を理解させる。			
		・これまでの体験などを全体で共有し、実践例をもとにがもたらす健康効果についてみいださせる		○	○
10	第2章 園芸作物の栽培と活用	・園芸の定義とその歴史について理解させる。	○		○
		・植物や園芸がもつさまざまな効用について理解させる。			

11	1 植物・園芸と人間生活	・植物や園芸作物の活用特徴、およびこれらを活用する具体的な場面を理解させる。	○	○	
	2 草花の栽培と活用	・植物や園芸作物の活用の特徴、およびこれらを活用する具体的な場面に関する情報を収集し、適切に選択して活用できるようにさせる。	○	○	
	3 野菜・ハーブの栽培と活用	・植物による健康被害や園芸作物に含まれる有毒物質について理解させる ・一・二年草や宿根草などのさまざまな草花の種類やその特性について理解させる。	○		○
12		・草花の色や形態など、園芸デザインの基本について理解させる。 ・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○	○
12		・草花の色や形態など、園芸デザインの基本について理解させる。 ・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○	○
1	2	・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○	○
		・フラワーデザインの歴史や活用方法などについて理解させる。 ・フラワーデザインやこれらに適した草花に関する知識をし、コサージュやブーケなどを作成できるようにさせる。	○	○	○
		・室内装飾やその活用例などなどについて理解させる。 ・室内装飾やこれらに適した草花に関する知識を生かし、インドアガーデンやハイドロカルチャーなどを作成できるようにさせる。 ・地域緑化や都市緑化の特徴や種類について理解させる。	○		○

教科・科目（単位数）	農業・生物活用（3単位）	年	2年
使用教科書・副教材等	生物活用（実教出版）	集団	25HR・フードコース
農業の見方・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、園芸作物や社会動物の活用に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 科目の目標 (1) 生物活用について、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) 生物活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 生物活用について、生物の特性を活用し生活の質の向上につながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献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知識・技能	園芸や社会動物が人の健康にもたらす効用の体験や生物を活用した交流活動などのプロジェクト学習を通して、緑のある環境・園芸の健康効果と交流対象となる人の発達段階や健康についての基礎的な知識と技術を体系的・系統的に理解している。
②思考・判断・表現	地域に暮らす人々の健康に関する課題を発見し、緑のある環境や園芸とのふれあいが健康増進につながるよう科学的な根拠に基づいて交流活動を計画し、職業人としての倫理観をもって安全で安心して参加できる交流活動に発展させ、生物活用に関する課題について創造的に科学的な根拠などに基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。
③主体的に学習に取り組む態度	園芸を活用する学習を通して、地域の人々の生活の質の向上を目指し、健康増進を付加した農業の振興や社会貢献に、自ら課題解決に向けた意識をもって主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。
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

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	第1章 生物活用の意義と役割	・生物を活用することにより、人間の生活の質を向上させることができることを理解させる。	○		○
	1 生物活用と意義と役割	・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
5	2 生物活用とプロジェクト学習	・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
6		・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
7		・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
9		・生物活用を学ぶ目的を理解させる。			
		・これまでの体験などを全体で共有し、実践例をもとにがもたらす健康効果についてみいださせる		○	○
10	第2章 園芸作物の栽培と活用	・園芸の定義とその歴史について理解させる。	○		○
		・植物や園芸がもつさまざまな効用について理解させる。			

11	1 植物・園芸と人間生活	・植物や園芸作物の活用特徴、およびこれらを活用する具体的な場面を理解させる。	○	○
	2 草花の栽培と活用	・植物や園芸作物の活用の特徴、およびこれらを活用する具体的な場面に関する情報を収集し、適切に選択して活用できるようにさせる。	○	○
	3 野菜・ハーブの栽培と活用	・植物による健康被害や園芸作物に含まれる有毒物質について理解させる ・一・二年草や宿根草などのさまざまな草花の種類やその特性について理解させる。	○	○
12		・草花の色や形態など、園芸デザインの基本について理解させる。 ・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○
12		・草花の色や形態など、園芸デザインの基本について理解させる。 ・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○
2	1	・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし、その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。 ・フラワーデザインの歴史や活用方法などについて理解させる。 ・フラワーデザインやこれらに適した草花に関する知識をし、コサージュやブーケなどを作成できるようにさせる。	○	○
	2	・室内装飾やその活用例などなどについて理解させる。 ・室内装飾やこれらに適した草花に関する知識を生かし、インドアガーデンやハイドロカルチャーなどを作成できるようにさせる。 ・地域緑化や都市緑化の特徴や種類について理解させる。	○	○

教科・科目（単位数）	農業・総合実習（3単位）	学年	2年
使用教科書・副教材等	生物活用(実教出版)	集団	25HR・セラピーコース
科目の目標 (1) 農業や園芸福祉に関する各分野の実習など、実際の・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。 (2) 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知識・技能	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、理解を深めようとする。
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。
③主体的に学習に取り組む態度	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。
評価方法	知識・技術:検定や競技会を通したテスト 思考・判断・表現:検定や競技会を通したテスト、レポート、発問 主体的に学習に取り組む態度:レポート

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	1 障がいを持つ人について	(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	○	○	○
5	2 野菜や草花の栽培と活用と交流活動1	(2) 私たちの暮らしと野菜の活用 ① ジャガイモの収穫及び加工 ② 生活介護施設との交流		○	○
7	3 園芸デザインとその活用 1	(1) フラワーデザインドライフラワーと利用	○		○
9		(2) 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		○	○
10	4 交流活動 1	(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	○		○
11	5 園芸デザインとその活用 2	(2) 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		○	○
12					
1	6 交流活動 2				

教科・科目（単位数）	農業・草花（２単位）	学年	２年
使用教科書・副教材等	「草花」（実教出版）	集団	２５ＨＲセラピー
科目の目標 花壇苗の栽培を通し、基礎的な栽培方法を学習する。また、フラワーデザインについて実習を行い、基礎的な技術を習得する。 ・草花の栽培と活用に関する基礎知識、専門知識を習得する。 (１)総合的に捉え体系的・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)総合的な課題を発見し、生活関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (３)知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の向上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 知識・技術	草花の生産と経営、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。 草花の生産と経営、活用に関する基礎的・基本的な技術を身に付け、草花生産や活用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。
② 思考・判断・表現	草花の生産と経営、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主体的に学習に取り組む態度	身近な草花の生産と経営、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。
評価方法	① 知識・技術：定期テスト・実習活動 ③ 思考・判断・表現：レポート、発問、 ④ 主体的に学習に取り組む態度：レポート 取り組み状況

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4 5 6 7	草花の特徴と種類 生活と草花の利用 春まき１年草の特性と栽培技術	草花の特性や役割と動向について理解している。	○		
		栽培管理についての技術を身に付けている。		○	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○
9 10 11 12	秋まき１年草の特性と栽培技術 園芸デザイン	草花の特性や役割と動向について理解している。	○		
		栽培管理についての技術を身に付けている。 フラワーデザインによる表現力を備えている。		○	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○
1 2 3	栽培の用土や道具 栽培技術	草花の栽培に必要な用土や道具類について理解している。生育環境や品種改良の技術を理解している。	○		
		栽培管理についての技術を身に付けている。		○	
		授業に対して自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○

教科・科目（単位数）	農業・課題研究（１単位）	学年	２年
使用教科書・副教材等	自作教材	集団	２５ＨＲ
科目の目標 学んでいる専門科目をもとに実践的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、人間生活の質の改善を考えながら実践的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 (１)総合的に捉え体系的・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)総合的な課題を発見し、生活関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (３)知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の向上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 知識・技術	人間生活を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。関連する技術を身に付けている。
② 思考・判断・表現	人間生活に関する総合的な課題を発見し、生活関連産業（調理や福祉など）に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を身に付けている。
③主体的に学習に取り組む態度	知識や技術が身に付くよう自ら学び、生活の質の向上に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。
評価方法	① 知識・技術：検定や競技会を通したテスト ③ 思考・判断・表現：検定や競技会を通したテスト、レポート、発問、発表会 ④ 主体的に学習に取り組む態度：レポート

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4 5 6 7	学校農業クラブ活動 ・プロジェクト学習について ・農業鑑定競技会 産業現場等における実習 学科に関連する職業や進学先の探求	農業クラブ活動について体系的・系統的に理解している。	○		
		農業クラブ活動や産業実習を通して課題を発見し、解決する力を身に付けている。		○	
		農業クラブ活動や産業実習を自ら学び、主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○
9 10 11 12	講師による講話 課題調査・研究・実験 ミニ研究・発表会 論文の書き方	生活様式を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。調査・研究する技術を身に付けている。	○		
		人間生活に関する総合的な課題を発見し、それについての研究をする力を身に付けている。		○	
		課題について自ら考え、課題調査・研究・実験に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○
1 2 3	課題調査・研究・実験	生活全般を総合的に捉え体系的・系統的に理解している。調査・研究する技術を身に付けている。	○		
		総合的な課題を発見し、食についての課題を研究する力を身に付けている。		○	
		課題について自ら考え、課題調査・研究・実験に主体的かつ協働的に取り組む態度を身に付けている。			○

教科・科目（単位数）	家庭 ・ 調理 （ 3 ）	学年	2 年
使用教科書・副教材等	調理 1 ・ 2 （実教出版）	集団	フードコース
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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する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）調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を見に付けるようにする。 （２）食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して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）調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理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知識・技能	調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。
②思考・判断・表現	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理が健康に及ぼす影響を十分に理解した上で、食生活の充実向上を目指して、理論を踏まえて調理のよりよい工夫やアイデアを生かして課題を解決する力を身に付けている。
③主体的に学習に取り組む態度	自分の適性を生かして生き生きと働き、自らの専門性の向上のために自ら学ぼうとしている。習得した知識や技術を踏まえて、創意工夫やアイデアを生かして調理し、人々の健康の保持増進のために周囲の人々と主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
評価方法	・ 定期テスト ・ 実技試験 ・ 各実習での取り組み状況 ・ 授業プリントへの記入状況 ・ 課題レポートの作成

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	調理の基本	調理の基礎について理解し、関連する技術を身に付ける。	○		
		調理における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
5	調理の種類と献立（日常食）	調理の基礎について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○
6		献立作成の意義について理解し、献立作成及び栄養計算ができる。	○		
		献立作成における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
7		献立作成について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○

9		様式別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	○		
10		様式別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		様式別の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○
11	調理の種類と献立 (日常食)	目的別・対象別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	○		
12		目的別・対象別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		目的別・対象別の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○
	大量調理	大量調理の意義と概要について理解することができる。	○		
1	調理の種類と献立 (供応食・行事食)	日本料理、西洋料理、中国料理の特徴を理解する。	○		
		供応食・行事食にふさわしい切り方ができる	○		
2		供応食・行事食を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		供応食・行事食の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○

教科・科目（単位数）	家 庭 ・ フードデザイン（ 3 単位 ）	学年	3 年
使用教科書・副教材等	フードデザイン新訂版（実教出版） 調理BOOK（実教出版）食品成分表（実教出版）	集団	フードコース
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、実質的・体験的な学習活動を行うことなどを通して、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の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知識・技能	栄養、食品、献立、調理、テーブルコーディネートなど、フードデザインに必要な要素を相互に関連付けて理解し、実践できる技術を習得している。
②思考・判断・表現	多面的に食生活の現状を捉えて思考を深め、食生活の充実向上を目指して自ら課題を発見するとともに、家庭や地域の実情に合わせてより豊かな食生活を創造することによって、課題を解決できる。
③主体的に学習に取り組む態度	日々の健康の保持増進と健全な食生活の実現を図るために、進んで学ぶ姿勢を持ちつつ、食材を適切に選択し作るところから食べるところまでを総合的に捉えて、主体的に計画・実践することができる。また、習得した知識や技術を家庭や地域で積極的に活用することにより、食育の推進に他と協働して取り組むことができる。
評価方法	定期テスト 調理実習の記録 ワークシート レポート・プレゼンテーション

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	食生活と健康	食事は栄養を供給し、生命維持や健康の保持増進を図ると同時に精神的役割や文化的な役割を果たしていることが理解できる。	○		
		食品ごとのアミノ酸スコアを計算することができる。	○		
5	栄養素のはたらきと食事計画	日本の食生活の現状について問題点を理解し、豊かな食生活の創造を目指した課題解決ができる。		○	
		炭水化物、脂質、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどの種類とはたらきについて理解できる。	○		
		からだの中でそれぞれの栄養素がどのようなはたらきをしているかを考えることができる。		○	
6	フードデザイン実習	健康維持のための食事の重要性を理解し、自分自身や家族の食生活の課題を発見し、解決のための実践をしようとしている。			○
		基本的な調理題材について計画し、作ることができる。	○		
		献立に適した食品を選択し、適切に調理ができる。		○	

7	栄養素のはたらきと食事計画			
		調理の目的とおいしさにかかわる要因について理解している	○	
		主な加熱操作と非加熱操作について、食品の調理性や栄養的特徴などとかかわらせて理解できる	○	
9	栄養素のはたらきと食事計画	日常食、行事食、供応食などの調理に必要な調理技術の基礎を身につけることができる。	○	
		食物のおいしさは、味・におい・色・テクスチャー・温度などと関わっており、調味、加熱やその他の調理操作が料理のできあがりに与える影響について思考を深めることができる。		○
		調理の目的について、安全性、栄養、嗜好、心身の健康などの面から関心を持ち、自分自身や家族の食生活に生かそうとしている。		○
10	フードデザイン実習	乳幼児期から高齢期までの各ライフステージごとの栄養の特徴、食生活上の留意事項について理解できる。	○	
		各ライフステージに応じた望ましい食生活を判断することができる。		○
		エネルギーや各栄養素の食事摂取基準について理解できる。	○	
11	フードデザイン実習	実際の栄養摂取量と「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」から、適切な食事計画について考えることができる。		○
		食生活の現状とも関わらせながら「日本人の食事摂取基準」や「食品群別摂取量のめやす」などを活用し、ライフステージに応じた食事計画にいかそうとしている。		○
		食事のテーマに応じた献立作成、食品材料の選択と調理、テーブルコーディネート料理のサービス方法など、一連の流れを計画して実践できる。	○	
12	フードデザイン実習	日本料理、西洋料理、中国料理の基本的なテーブルセッティング、テーマにふさわしいテーブルコーディネート、およびサービスの方法を理解できる。	○	
		具体的な食事テーマを設定し、その目的に応じた献立を考えることができる。		○
		食事のテーマにふさわしい献立や食卓のととのえ方、周囲の環境づくりを行おうとする意欲・関心が感じられる。		○
1	食生活と健康 フードデザイン実習	心身ともに健康で豊かな食生活を営むための食事のあり方について思考を深め、自分の食生活の現状を判断することができる。さらに、レポートを通して発表することができる。		○
		各国の食料自給率を通して、日本における食料生産の問題点について考え、解決策を考えることができる。		○
		地球環境の保全、生物連鎖と食生活との関わりについて理解し、環境保全、資源の有効活用の意識を高め、日常の生活行為を見直し、解決のための実践ができる。		○
		身につけた知識を調理にいかし、手際よくつくることができる	○	
		自分及び家族の健康を考えた日常料理を考え、調理ができる。		○
		災害時の食事について、自分や周囲の人の健康に配慮しつつ、非常時を想定した食事計画を立てて、実践することができる。		○

教科・科目名（単位数）		家庭・保育基礎（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	保育基礎（実教出版）		
農業高校における家庭科（保育基礎）の目標					
農業に関する内容を「栄養と食事」「遊びと表現活動」の分野に取り入れ、理解を深める。					
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、保育を担う職業人として必要な基礎的な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。					
(1) 保育の意義や方法、子供の発達や生活の特徴及び子供の福祉と文化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) 子供を取り巻く課題を発見し、保育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) 子供の健やかな発達を目指して自ら学び、保育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 知識・技能	保育に関する基礎的・基本的な技術を身につけている。子どもの発達の特性、生活と保育に関する知識を総合的に身につけている。
② 思考・判断・表現	子どもの発達や保育に関わる現状について理解を深めた上で課題を見つけ、その解決をめざして思考を深め、適切に判断し、工夫し創造する能力を身につけている。
③ 主体的に学習に取り組む態度	子どもの発達や保育への関心を持ち、意欲的に学習に取り組み、子どもの健やかな発達や保育に寄与していこうとする実践的な態度を身につけている。
評価方法	・授業への取り組み状況 ・実習への取り組み状況 ・定期テスト・小テスト ・課題レポート・作品

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	子どもの保育 保育の意義 保育の方法 保育の環境	保育者の役割を理解し、その資質や能力を身につけるにはどのような点に気をつけていけばよいかなどが理解できる。	○	○	○
		発達時期の特性を考慮した保育の工夫が必要であることが理解できる。	○	○	○
		子どもを取り巻く環境が子どもの発達に大きな影響を与えること、発達段階における発達課題に応じて、接し方・援助の仕方・適切な保育環境整備について理解できる。	○	○	○
			○	○	○
5	子どもの発達	胎児の生育環境である母体に対する関心と課題意識を高めている。また、乳幼児の身体的特徴と生理的特徴及びその変化に関する知識を身につけている。	○	○	
6	子どものからだの発達	誕生から幼児期までの子どもの身体発育、運動機能、認知機能などそれぞれの発達の特性について理解している。	○	○	
	子どもの心の発達	子どもの心の発達の特徴と発達の経過について理解している。人間関係の発達については乳幼児期の愛着の発達が重要であり、安全基地を土台として人間関係が広がっていくことを理解している。	○	○	

7	月齢、年齢別の 発育・発達	それぞれの月齢・年齢ごとの身体的・生理的特徴に関心を持ち、 保育に関連づけて考察することができる。	○	○	
	子どもの文化 子どもの文化の 意義と支える場	子どもの文化の意義を理解し、それらの役割や今後の課題について 考察することができる。	○	○	
	子どもの遊びと 表現活動	遊びを通じて子どもが豊かに発達することについて理解している。 子どもの発達や特性をふまえた上で、子どもの遊具等の作成に取り 組み、子どもの遊びや表現活動に関連する技術を身につけている。		○	○
9	子どもの生活	子どもの生活に関心を持ち、主体的に子どもの生活を理解しよう としている。	○	○	○
10	子どもの生活と 養護	子どもの食生活や衣生活について子どもの健康的な生活を支える 保育の基礎的な技術を身につけている。			
11	生活習慣の形成	子どもが生活習慣を身につけるための援助の方法について思考 を深めている。	○	○	
12	健康管理と事故 防止	子どもの健康状態を見るときのポイントや病気の特徴、予防接種 について理解している。 子どもにおこりやすい事故を予測し、その対策を考えることがで きる。	○	○	
1	子どもの福祉 子ども観	子ども観の変遷や、権利の主体として尊重されつつある状況を理 解している。	○	○	
2	子どもの福祉	児童福祉の基本的な考え方について理解し、子どもの幸福につい て自分の意見や考えをまとめることができる。	○	○	○
	子育て支援	児童虐待の現状と対策について自分の考えを述べている。 子どもの現状をふまえて、これからの子育て支援を考えている。	○	○	○

教科・科目（単位数）	農業・生物活用（3単位）	年	3年
使用教科書・副教材等	生物活用（実教出版）	集団	35HR・セラピーコース
農業の見方・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、園芸作物や社会動物の活用に必要な資質・能力を次のとおり育成することを目指す。 科目の目標 (1) 生物活用について、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) 生物活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 生物活用について、生物の特性を活用し生活の質の向上につながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献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知識・技能	園芸や社会動物が人の健康にもたらす効用の体験や生物を活用した交流活動などのプロジェクト学習を通して、緑のある環境・園芸の健康効果と交流対象となる人の発達段階や健康についての基礎的な知識と技術を体系的・系統的に理解している。
②思考・判断・表現	地域に暮らす人々の健康に関する課題を発見し、緑のある環境や園芸とのふれあいが健康増進につながるよう科学的な根拠に基づいて交流活動を計画し、職業人としての倫理観をもって安全で安心して参加できる交流活動に発展させ、生物活用に関する課題について創造的に科学的な根拠などに基づいて創造的に判断し、その過程や結果を適切に表現している。
③主体的に学習に取り組む態度	園芸を活用する学習を通して、地域の人々の生活の質の向上を目指し、健康増進を付加した農業の振興や社会貢献に、自ら課題解決に向けた意識をもって主体的かつ協働的に取り組む態度を身につけている。
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

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	第1章 生物活用の意義と役割	・生物を活用することにより、人間の生活の質を向上させることができることを理解させる。	○		○
	1 生物活用と意義と役割	・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
5	2 生物活用とプロジェクト学習	・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
6		・人間社会における園芸作物の活用方法について主体的に理解させる。		○	
7		・「農業と環境」で習得したプロジェクト学習の意義や進め方について理解させる。	○		
9		・生物活用を学ぶ目的を理解させる。			
		・これまでの体験などを全体で共有し、実践例をもとにがもたらす健康効果についてみださせる		○	○
10	第2章 園芸作物の栽培と活用	・園芸の定義とその歴史について理解させる。	○		○
		・植物や園芸がもつさまざまな効用について理解させる。			

11	1 植物・園芸と人間生活用	・植物や園芸作物の活用特徴，およびこれらを活用する具体的な場面を理解させる。 ・植物や園芸作物の活用の特徴，およびこれらを活用する具体的な場面に関する情報を収集し，適切に選択して活用できるようにさせる。 ・植物による健康被害や園芸作物に含まれる有毒物質について理解させる ・一・二年草や宿根草などのさまざまな草花の種類やその特性について理解させる。	○	○	
12	2 草花の栽培と活	・草花の色や形態など，園芸デザインの基本について理解させる。 ・ユニバーサルデザインや西洋・日本のデザインを理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについて理解させる。 ・花壇に適した草花や花壇の種類などについての知識を生かし，その場に応じた花壇を作成できるようにさせる。	○	○	○
1		・フラワーデザインの歴史や活用方法などについて理解させる。 ・フラワーデザインやこれらに適した草花に関する知識をし、コサージュやブーケなどを作成できるようにさせる。 ・室内装飾やその活用例などなどについて理解させる。	○	○	○
2		・室内装飾やこれらに適した草花に関する知識を生かし，インドアガーデンやハイドロカルチャーなどを作成できるようにさせる。 ・地域緑化や都市緑化の特徴や種類について理解させる。	○	○	

教科・科目（単位数）	農業・総合実習（2単位）	学年	2年
使用教科書・副教材等	生物活用(実教出版)	集団	25HR・セラピーコース
科目の目標 (1) 農業や園芸福祉に関する各分野の実習など、実際の・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。 (2) 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知識・技能	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、理解を深めようとする。
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。
③主体的に学習に取り組む態度	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。
評価方法	知識・技術:検定や競技会を通したテスト 思考・判断・表現:検定や競技会を通したテスト、レポート、発問 主体的に学習に取り組む態度:レポート

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	1 障がいを持つ人について	(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	○	○	○
5	2 野菜や草花の栽培と活用と交流活動1	(2) 私たちの暮らしと野菜の活用 ① ジャガイモの収穫及び加工 ② 生活介護施設との交流		○	○
7	3 園芸デザインとその活用 1	(1) フラワーデザインドライフラワーと利用	○		○
9		(2) 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		○	○
10	4 交流活動 1	(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	○		○
11	5 園芸デザインとその活用 2	(2) 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		○	○
12					
1	6 交流活動 2				

教科・科目（単位数）	農業 ・ 課題研究 （2）	学年	3 年
使用教科書・副教材等	（ 出版）	集団	3 5 HR フード・セラピー
科目の目標 （1）自ら課題を設定し、仮設・計画・実行・反省をする力（問題解決能力）を身に付ける。 （2）学科や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知識・技能	課題の解決に向けて専門的な知識を深化させ、合理的に計画し解決する技術を適切に活用する力を身に付ける。
②思考・判断・表現	学科の学習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もとに、課題を適切に判断するとともに、科学的にとらえて合理的に解決し表現する能力を身に付ける。
③主体的に学習に取り組む態度	設定した課題への興味、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する実践的な態度を身に付ける。
評価方法	課題研究ノートの点検 研究への取り組み状況 文化祭展示物の製作・論文の製作 発表会の内容と態度

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	研究テーマ設定	学科・コースの特性を生かしたてきせつな課題（テーマ）を設定する。	○		○
5	研究の実施	計画に基づき、準備や実施を行う。	○	○	○
6	中間報告	これまでの、結果を中間報告書としてまとめ、今後の取り組みに再構築させる。		○	
7	研究の実施	1 学期の反省を踏まえながら、計画に基づき、準備や実施を行う。		○	○
9					
10		研究の成果を学校祭での掲示物としてまとめる。	○	○	○
11	研究のまとめ報告				
12	論文制作	活動の記録として論文制作を行う。		○	○
1	論文制作および提出	卒業制作としてまとめた論文を仕上げて完成させる。		○	○
	研究発表	1 年間の活動をスライドにまとめ、成果を発表する。		○	○

教科・科目（単位数）	家庭 ・ 調理 （ 2 ）	学年	3 年
使用教科書・副教材等	調理 1 ・ 2 （実教出版）	集団	フードコース
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、創造的に調理し、健康の保持増進に寄与する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）調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を見に付けるようにする。 （２）食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理を通して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）調理の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、創造的な調理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知識・技能	調理の基礎、献立作成及び様式別調理などについて体系的・系統的に理解し、関連する技術を身に付けている。
②思考・判断・表現	食生活の現状から調理に関する課題を発見し、調理が健康に及ぼす影響を十分に理解した上で、食生活の充実向上を目指して、理論を踏まえて調理のよりよい工夫やアイデアを生かして課題を解決する力を身に付けている。
③主体的に学習に取り組む態度	自分の適性を生かして生き生きと働き、自らの専門性の向上のために自ら学ぼうとしている。習得した知識や技術を踏まえて、創意工夫やアイデアを生かして調理し、人々の健康の保持増進のために周囲の人々と主体的かつ協働的に取り組もうとしている。
評価方法	・ 定期テスト ・ 実技試験 ・ 各実習での取り組み状況 ・ 授業プリントへの記入状況 ・ 課題レポートの作成

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	調理の基本	供応食・行事食にふさわしい切り方ができる。 調理における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。	○		
5	調理の種類と献立（供応食・行事食）	調理の基礎について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。 献立作成の意義について理解し、献立作成及び栄養計算ができる。	○		○
6		献立作成における課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。 献立作成について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。		○	○

7		様式別の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	○		
9		様式別の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		様式別の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○
10	調理の種類と献立 (各国の料理)	各国の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付ける。	○		
11		各国の献立を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		各国の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○
12	大量調理	大量調理の意義と概要について理解することができる。	○		
1	供応食・行事食の まとめ	供応食・行事食を調理する際の課題を発見し、その解決に向けて考察し、工夫する。		○	
		供応食・行事食の献立と調理について自ら学び、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組む。			○

教科・科目（単位数）	農業 ・ 野菜 （3）	学年	3 年
使用教科書・副教材等	野菜 （実教出版）	集団	35HR フード・セラピー
科目の目標 （１）野菜の栽培を通して、その栽培技術を習得する。 （２）野菜に関する基礎知識と専門知識を習得する。 （３）野菜の活用方法について習得する。			

評価の観点とその趣旨

①知識・技能	野菜の生産と経営、活用に関して基礎、基本的な知識と技術を身に付け、その社会的役割を理解し、生産に関する技術を適切に活用する力を身に付けている。
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、基礎、基本的な知識と技術をもとに、課題を適切に判断し、科学的に捉えて合理的に表現する創造的な能力を身に付ける。
③主体的に学習に取り組む態度	野菜の生産や経営、活用について興味、関心を示し、改善や向上を目指して主体的に取り組もうするとともに、実践的な態度を身に付けている。
評価方法	定期テスト、ノート及び提出物の点検 授業への取り組み状況、技術の習得状況の確認

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとまりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4 5 6 7	野菜の特徴と種類	野菜生産の役割と動向について理解する。	○		
	夏野菜の栽培	夏野菜として果菜類を中心に栽培するので、特性を理解する。 （ミニトマト、ナス、ピーマン、キュウリ、インゲンなど）	○		○
		栽培管理を行いながら、栽培技術を身に付ける。栽培している野菜の販売を通して、生産や流通について身に付ける。		○	○
9	野菜の生育特性	野菜の生育特性について理解する。	○		
10 11 12	秋冬野菜の栽培	秋冬野菜の栽培を通して、特性や栽培技術をみにつける。 （ダイコン、ハクサイ、ブロッコリー、サツマイモ など）	○		○
		販売を通して、生産と経営流通などについての改善を考え実践する。		○	○
1	野菜についてのまとめ	1、2学期を振り返り、野菜の生産と経営、流通について改善点を考える。		○	○
	野菜の活用	野菜の加工や活用について学習する。	○		○

教科・科目（単位数）	農業・食品化学（３単位）	学年	３年
使用教科書・副教材等	食品化学（実教出版）	集団	フード
科目の目標 食品の成分分析と検査に必要な知識と技術を習得させ、食品の成分と栄養的価値を理解させるとともに、食品製造及び農業の各分野で応用する能力と態度を育てる。 （１）食品化学について体系的・統計的に理解するとともに、関連する技術を身につけるようにする。 （２）食品化学に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的にかつ創造的に解決する力を養う。 （３）食品化学について特質を理解し、農業の各分野で理解できるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的に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 知識・技術	- 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付け、食品の成分と栄養的価値を理解している。 - 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付け、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いる。
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、課題を適切に判断している。 - 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主体的に学習に取り組む態度	- 実験における責任や協働の経験を通して意欲を高めようとしている。 - 栄養素の種類やその特徴に関心を持ち主体的に取り組もうとしている。
評価方法	- 知識・技術の点検、確認、分析（定期試験、小テスト、実験プリント、レポート 等） - 記述の点検、確認、分析（実験プリント、レポート、グループワーク 等） - 学習状況の観察、確認（実験レポート、提出物等への取り組み状況、授業への取り組み 等）

学習計画

月	単元	単元や題材など内容のまとめりごとの学習目標	評価の観点		
			①	②	③
4	食品の成分	食品の成分について理解するとともに、関連する技術を身につけている。	○		
5		食品の成分に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決することができる。		○	
6		食品の成分について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。			○
7	食品の栄養	食品の栄養について理解するとともに、関連する技術を身につけている。	○		
9		食品の栄養に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決することができる。		○	
10		食品の栄養について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。			○
11	食品の成分分析	食品の成分分析について理解するとともに、関連する技術を身につけている。	○		
12		食品の成分分析に関する課題を発見し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決することができる。		○	
1		食品の成分分析について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組むことができる。			○
2					
3					