

# 東京都立園芸高等学校 教育課程

## 全日制課程(令和元年度)

教科	学力スタンダード科目	学 科 名			園芸科			食品科					動物科					
		学 年			1年	2年	3年	1年	2年		3年			1年	2年	3年		
		専攻・コース					れ(で□科内選目れ択ぞ)		加工(W菓子衛生士)	調理(W調理師)	栄加調(栄工理)	栄加調(栄工理)	栄加調(栄工理)		動物愛護	動物環境	動物愛護	動物環境
国語	○	国語総合	3	3		3	3						3	3				
地歴	○	現代文B			3							3				3		
	○	世界史A	2			2							2					
公民	○	日本史A			2						2					2		
	○	現代社会		2						2				2				
数学	○	数学I	3			3							3					
	○	数学A		2					2					2				
理科	○	物理基礎			2							2					2	
	○	化学基礎		2				2						2				
	○	生物基礎	2					2						2				
保健体育	○	体育	3	2	2	3	2	2	3	2	2	3	2	2				
	○	保健	1	1		1	1		1	1		1	1					
芸術※	○	音楽I	*2			*2			*2				*2					
	○	美術I	*2			*2			*2				*2					
	○	書道I	*2			*2			*2				*2					
英語	○	コミュニケーション英語I	3			3			3				3					
	○	コミュニケーション英語II		4				4						4				
	○	コミュニケーション英語III			2						2				2			
家庭	○	家庭総合		2	2			2		2				2	2			
普通教科・科目単位数計				19	18	13	19	18	13	19	18	13	19	18	13			
農	各科共通	○	農業と環境課題研究	3		4							4	2	3			
		○	総合実習A	2	2	3	3	3	2	2	3							
		○	総合実習B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1			
		○	農業情報処理	2			2							2				
		○	園芸タイム									1					1	
	園芸科	○	野菜樹草花		2													
		○	植物バイオテクノロジー	2	2													
		○	造園技術															
		○	造園と盆栽		2													
		○	盆栽と古典園芸デザイン															
	食品科	○	食品製造									4						
		○	微生物利用							2								
		○	食品流通								4							
		○	食品製造衛生							2								
		○	調理理論								2							
業	動物科	○	栄養と調理									4						
		○	食品バイオテクノロジー										4					
		○	生物活用												2			
		○	動物バイオテクノロジー													3		
		○	水循環														2	
	○	動物管理基礎											1					
	○	動物管理と衛生													1			
	○	動物解剖生理													2			
	○	動物栄養飼料													2			
	○	環境調査													2			
○	動物環境													2				
○	人と動物の関係学														2			
○	環境と昆虫															3		
専門教科・科目単位数計				10	12	13	10	12	13	10	12	13	10	12	13			
必修選択	3年	月・金連続選択: 数学II、化学、生物	月選択: 国語表現、倫理、音楽I、美術I、書道I、野菜基礎、園芸利用、製菓製パン、課題演習、動物基礎、調理実習(Wスクール「調理師」のみ)			2						2				2		
		金選択: 国語表現、政治経済、スポーツII、服飾手芸、英語表現I、ガーデニング、フラワーデザイン、食品加工、動物基礎、総合調理実習(Wスクール「調理師」のみ)			2								2				2	
選択科目単位数計						4			4			4			4			
人間と社会				1			1					1						
ホームルーム活動				1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
生徒一人当たりの履修単位数計				31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	

※⇒1年芸術科目(2クラス同時開講): \*印科目から1科目選択

注⇒太文字ゴシック体の科目名は学校設定科目です

F科Wスクール提携専門学校での科目とコマ数	パン実習	10							
※表記数値は、年間のコマ数	公衆衛生学	6							
(菓子衛生士→1コマ170分、土曜日実施)	洋菓子実習	9							
(調理師→1コマ50分、火・水・木曜日放課後実施)	製菓理論	12							
	和菓子実習	9							
	社会	4							
	栄養学	4							
	食生活と健康		4					1	
	調理理論と食文化概論		5					4	
	食品と栄養の特性		3					1	
	調理実習		8						

# 東京都立園芸高等学校 教育課程

## 全日制課程(令和2年度)

教科	学力スタンダード科目	学科名		園芸科			食品科					動物科				
		学年		1年	2年	3年	1年	2年		3年		1年	2年	3年		
		専攻・コース				れ(で□科内 1△そ選 目れ択 ぞ)		加 工 (W 薬 子 衛 生 士)	調 理 (W 調 理 師)	栄 養 工 学	加 工 (W 調 理 師)	栄 養		動物愛護	動物環境	動物愛護
国語	○	国語総合	3	3		3	3					3	3			
	○	現代文B			3						3					3
地歴	○	世界史A	2			2						2				
	○	日本史A			2						2					2
公民	○	現代社会		2						2				2		
数学	○	数学I	3			3						3				
	○	数学A		2						2				2		
理科	○	物理基礎			2						2					2
	○	化学基礎		2						2				2		
	○	生物基礎	2			2					2			2		
保健体育		体育	3	2	2	3	2			2		3	2	2		
		保健	1	1		1	1					1	1			
芸術※		音楽I	*2			*2						*2				
		美術I	*2			*2						*2				
		書道I	*2			*2						*2				
英語	○	コミュニケーション英語I	3			3						3				
	○	コミュニケーション英語II		4				4					4			
	○	コミュニケーション英語III			2					2						2
家庭		家庭総合		2	2			2		2			2	2		2
普通教科・科目単位数計			19	18	13	19	18	13	19	18	13	19	18	13		
農	各科共通	○	農業と環境	3			4					4				
			課題研究		1	2					4			2	3	
			総合実習A	2	2		3	3		3			2	2	3	
			総合実習B	1	1	1	1	1		1			1	1	1	
			農業情報処理	2			2						2			
	園芸科		園芸タイム									1				1
			野菜		2	2										
			果樹		2	□3										
			草花	2	2	2										
			植物バイオテクノロジー			△3										
			造園技術			□3										
			造園と盆栽		2											
	食品科		盆栽と古			△3										
			園芸デザイン			□3										
			バラとキ			△3										
		食品製造								4						
		微生物利用								2						
		食品流通								2						
		食品衛生								3						
業	動物科		食品製造衛生							2						
			調理理論							2						
			栄養と調理									4				
			食品バイオテクノロジー										4			
			生物活用												2	
		動物バイオテクノロジー												3		
		水循環													2	
		動物管理基礎											1			
		動物管理と衛生												1		
		動物解剖生理												2		
	動物栄養飼												2			
	環境調査												2			
	動物環境												2			
	人と動物の関係													2		
	環境と昆虫														3	
専門教科・科目単位数計			10	12	13	10	12	13	10	12	13	10	12	13		
必修選択	3年	月・金連続選択; 数学II、化学、生物	月選択; 国語表現、倫理、音楽I、美術I、書道I、野菜基礎、園芸利用、製菓製パン、課題演習、動物基礎、調理実習(Wスクール「調理師」のみ)			2					2					2
		金選択; 国語表現、政治経済、スポーツII、服飾手芸、英語表現I、ガーデニング、フラワーデザイン、食品加工、動物基礎、総合調理実習(Wスクール「調理師」のみ)			2						2					
選択科目単位数計					4					4					4	
人間と社会			1			1					1				1	
ホームルーム活動			1	1	1	1	1		1	1	1	1	1	1		
生徒一人当たりの履修単位数計			31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31		

※⇒1年芸術科目(2クラス同時開講): \*印科目から1科目選択

注⇒太文字ゴシック体の科目名は学校設定科目です

F科Wスクール提携専門学校での科目とコマ数	※表記数値は、年間のコマ数
パン実習	10
公衆衛生学	6
洋菓子実習	9
製菓理論	12
和菓子実習	9
社会	4
栄養学	4
食生活と健康	4
調理理論と食文化概論	5
食品と栄養の特性	3
調理実習	8

# 東京都立園芸高等学校 教育課程

## 全日制課程(令和3年度)

教科	学力スタンダード科目	学 科 名		園芸科			食品科					動物科						
		学 年		1年	2年	3年	1年	2年		3年		1年	2年	3年				
		専攻・コース				れ(□科内選 れで△科 目れぞ)		加 工 (W菓子衛生士)	調 理 (W調理師)	栄 養 工 学	加 工 (W調理師)	調 理 (W調理師)	栄 養		動物愛護	動物環境	動物愛護	動物環境
国語	○	国語総合	3	3		3	3					3	3					
	○	現代文B			3						3						3	
地歴	○	世界史A	2			2						2					2	
	○	日本史A			2						2						2	
公民	○	現代社会		2							2					2		
数学	○	数学I	3			3							3					
	○	数学A		2							2					2		
理科	○	物理学基礎			2							2					2	
	○	化学基礎		2							2					2		
	○	生物基礎	2			2							2				2	
保健体育		体育	3	2	2	3	2			2		3	2	2				
		保健	1	1		1	1					1	1					
芸術※		音楽I	*2			*2							*2					
		美術I	*2			*2							*2					
		書道I	*2			*2							*2					
英語	○	コミュニケーション英語I	3										3					
	○	コミュニケーション英語II		4						4				4				
	○	コミュニケーション英語III			2						2					2		
家庭		家庭総合		2	2				2	2				2	2		2	
普通教科・科目単位数計			19	18	13	19	18	13	19	18	13	19	18	13				
農	各科共通	○	農業と環境	3			4						4					
			課題研究		1	2				1		4			2	3		
			総合実習A	2	2	2	3	3		3		3		2	2	3		
			総合実習B	1	1	1	1	1		1		1		1	1	1		
			農業情報処理	2			2							2				
	園芸科		園芸タイルム									1					1	
			野果		2	2												
			草花	2	2	□3												
			植物バイオテクノロジー			△3												
			造園と盆栽		2	□3												
			盆栽と古典			△3												
	食品科		園芸デザイン			□3												
			バラとキク			△3												
			食品製造									4						
			微生物利用								2							
		食品流通							2									
業	動物科		食品製造衛生															
			調理理論															
			栄養と調理										4					
			食品バイオテクノロジー												4			
			生活活用														2	
		動物バイオテクノロジー															3	
		水循環															2	
		動物管理基礎												1				
		動物管理と衛生													1			
		動物解剖生理													2			
	動物栄養飼料													2				
	環境調査													2				
	動物環境													2				
	人と動物の関係学														2			
	環境と昆虫															3		
専門教科・科目単位数計			10	12	13	10	12	13	10	12	13	10	12	13				
必修選択	3年	月・金連続選択; 数学II、化学、生物			2						2						2	
		金選択; 国語表現、政治経済、スポーツII、服飾手芸、英語表現I、ガーデニング、フラワーデザイン、食品加工、動物基礎、総合調理実習(Wスクール「調理師」のみ)			2							2					2	
選択科目単位数計					4						4					4		
人間と社会			1			1						1						
ホームルーム活動			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1		
生徒一人当たりの履修単位数計			31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31	31				

※⇒1年芸術科目(2クラス同時開講): \*印科目から1科目選択

注⇒太文字ゴシック体の科目名は学校設定科目です

科目	単位数	備考
パン実習	10	
公衆衛生学	6	
洋菓子実習	9	
製菓理論	12	
和菓子実習	9	
社会	4	
栄養学	4	
食生活と健康	4	4
調理理論と食文化概論	5	4
食品と栄養の特性	3	1
調理実習	8	