令7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	服飾	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	生活産業情報	2	70時間

対象学年組　第2学年　4組

使用教科書　実教出版「生活産業情報」実教出版「30時間でマスターOffice2021」

科目：「生活産業情報」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	授業の内容、情報モラルについて理解する、基本操作を知ることができる	授業の内容、情報モラルについて分析し、基本操作を知り、活用することができる	授業の内容、情報モラルについて学ぶことを通して、基本操作にかかわる課題を解決しようとする。
評価方法	定期テスト 小テスト レポート ワークシート	定期テスト（論述問題など） 小テスト レポート ワークシート 観察（学習状況，討論・発表など） 学習の振り返り	ワークシート 観察（学習状況，討論・発表、行動観察、授業中の発言など） 生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	24	中間・期末	【単元名】 Word 【目標】 基本操作を身に着けさせる ビジネス文書、写真の取り込みなどを理解する。 画像や図形を活用した文書の作成ができる。	基本操作を身に着けさせる ビジネス文書、写真の取り込み 画像や図形を活用した文書の作成ができる						【知識・技能】 wordの使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 wordの使い方を学習や生活に生かしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 wordの使い方を通して協働的に課題を解決しようとしている。
1	単元2	30	中間・期末	【単元名】 Excel 【目標】 表計算ソフトの基本操作について理解する。	表計算ソフトの基本操作を身に付ける						【知識・技能】 Excelの使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 Excelの使い方を学習や生活に生かしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 Excelの使い方を通して協働的に課題を解決しようとしている。
1	単元3	16	中間・期末	【単元名】 Power Point 【目標】 Power Point基本操作について理解する。	PowerPoint　を活用できる						【知識・技能】 PowerPointの使い方を理解している。 【思考・判断・表現】 PowerPointの使い方を学習や生活に生かしている。 【主体的に学習に取り組む態度】 PowerPointの使い方を通して協働的に課題を解決しようとしている。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	服飾文化	2	70時間

対象学年組　第2学年　4組

使用教科書　服飾文化　文部科学省

科目：「服飾文化」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	服飾の変遷と文化、着装などに関する知識と技術を体系的・系統的に理解するとともに服飾を製作、表現することへの関心を持とうとする。	服飾文化を学ぶことで国際的な民族、国家間の相互理解に関する課題を見出し、表現の可能性に関して主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。	今日の衣服が先人たちの深い知恵の所産であることを学び、伝承し、新たな服飾文化を創造できる実践的態度を身につけようとする。
評価方法	定期テスト レポート ワークシート	定期テスト（論述問題など） レポート ワークシート 観察（学習状況，討論・発表など） 学習の振り返り	ワークシート 観察（学習状況，討論・発表、行動観察、授業中の発言など） 生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	12	中間	【単元名】 ・「服飾文化」を学ぶ目的と意義、服飾の多様性 ・日本の服飾文化の変遷 【目標】 ・服飾の役割、服飾の特性の学習を通して、装う役割について理解する。 ・日本の古代・服飾文化の学習を通して、その時代背景とともに、服装の変遷について理解する。	・着るものを表す言葉の概念 ・衣服の起源、衣服の基本形 ・古代の日本服飾についてその変遷、特徴を理解する ・パワーポイントによるスライドの活用						【知識・技能】 ・服飾の役割について理解している。 ・平安時代までの服飾の変遷について理解している。 【思考・判断・表現】 ・衣服の基本形の説明ができる。 ・古代の服飾と現在の和服との違いについての考察がなされている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・古代の服飾の学習について協働的に課題を解決しようとしている。
1	単元2	15	期末	【単元名】 ・日本の服飾文化の変遷 【目標】 ・日本の中世から現代までの服飾文化の学習を通して、その時代背景とともに、服装の変遷について理解する。	・日本の中世、戦国時代、江戸時代、幕末から明治時代、大正から昭和初期にかけて、第二次世界大戦以降までの服飾について理解する ・パワーポイントによるスライドの活用						【知識・技能】 ・日本の中世～第二次世界大戦後までの服飾の変遷について理解している。 【思考・判断・表現】 ・外国の影響を受けて変化する服飾と日本独自の分化による服飾の変化について分析している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・日本の中世～第二次世界大戦後までの服飾の学習について協働的に課題を解決しようとしている。
2	単元3	12	中間	【単元名】 ・西洋の服飾文化の変遷 【目標】 ・西洋の古代からルネサンス時代までの服飾文化の学習を通して、その時代背景とともに、服装の変遷について理解する。	・古代、中世の世界の服飾について、その変遷と特徴について理解する ・映画に使われている学習した時代の服装を見ることで理解を深めさせる ・パワーポイントによるスライドの活用						【知識・技能】 ・西洋の古代、中世の服飾の変遷について理解している。 【思考・判断・表現】 ・古代の服飾について、美術様式との関連性を分析している。 ・ルネサンス期の意味と服飾の関係についてまとめている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・これまでの学習について協働的に課題を解決しようとしている。
2	単元4	15	期末	【単元名】 ・西洋の服飾文化の変遷 【目標】 ・西洋の17世紀から現代までの服飾文化の学習を通して、その時代背景とともに、服装の変遷について理解する。	・近世、近代、現代の西洋の服飾について理解する ・現代のファッションデザイナーの自伝的映画を鑑賞し、服装についての理解を深めさせる ・パワーポイントによるスライドの活用						【知識・技能】 ・近世、近代、現代の西洋服飾に関する学習について理解している。 【思考・判断・表現】 ・女性のファッションはフランスが、男性のファッションはイギリスが中心となった内容を分析している。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・これまでの学習について協働的に課題を解決しようとしている。

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
3	単元5	16	期末	【単元名】 ・着ることと装うこと ・服飾文化の伝承と創造 【目標】 ・これまでの服飾文化の学習を通して、着装の意味を考える。 ・伝統工芸と服飾について理解し、今後の衣生活を創造的に過ごそうとする。	・これまでの学習から習得した内容から、和装及び洋装の着装について理解する ・日本の服飾文化も伝統文化を反映して受け継がれていることを理解し、未来へ伝承すべき内容へと思いをはせる ・パワーポイントによるスライドの活用						【知識・技能】 ・社会的慣習の取り入れた快適な着こなしについて理解している。 ・日本の代表的な伝統工芸と服飾について理解している。 【思考・判断・表現】 ・装うことの意味を分析している。 ・日本の伝統工芸と服飾が抱える課題について考えている。 【主体的に学習に取り組む態度】 ・今後の服飾文化、日本の伝統工芸について協働的に課題を解決しようとしている。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	ファッション造形（洋裁）	2	70時間

対象学年組　第2学年4組

使用教科書　ファッション造形（実教出版(株)）

科目：「ファッション造形（洋裁）」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	被服の構成、被服材料の種類や特徴など被服製作に関する知識と技術を習得させ、基礎的な技法を理解し、実践することができる。	デザインや着用目的に応じた技術を習得し、創造的に製作し表現することができる。	協働的に課題を解決しようとする。 積極的に作品に取り組み、上達しようとしている。
評価方法	定期テスト 小テスト 練習作品の完成度	製作作品の取り組み 宿題の取り組み	生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り 進度と提出状況

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	24	中間・期末	【単元名】 ワンピース製作 【目標】 ワンピースの歴史を通して、ワンピースのデザインや構成について理解する。原型パターンを展開し様々なデザインのパターンを製作することができる。	製図、縫製						【知識・技能】 ワンピースのデザイン、構造を理解している。 【思考・判断・表現】 製作しようとしているデザインを表現するためのパターンを展開することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 被服製作の縫製技術を向上させるための効率的に作業に取り組んでいる。
2	単元2	30	中間・期末	【単元名】 ワンピース製作 【目標】 ワンピースの製作を通して、裁断、縫製の方法を理解し、適切にできる仕上げることができる。	製図、縫製						【知識・技能】 ワンピースのデザイン、構造を理解して製作過程ごとに技術を習得する。 【思考・判断・表現】 製作しようとしているデザインを表現するための適切な縫製技術を習得することができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 被服製作の縫製技術を向上させるための効率的に作業に取り組んでいる。
3	単元3	16	中間・期末	【単元名】 パンツ製作 【目標】 パンツの構造を理解し、ファスナー付けなどの部分縫いがきれいに縫製でき仕上げることができる。全国高等学校被服製作技術検定3級	縫製、着装発表						【知識・技能】 パンツのデザイン、構造を理解して製作過程にあった技術を習得できる。 【思考・判断・表現】 製作しようとしているデザインを表現するために適切な縫製技術を習得する。 【主体的に学習に取り組む態度】 被服製作の縫製技術を向上させるための効率的に作業に取り組んでいる。検定合格のために知識技術の定着を目指す。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	ファッション造形（和裁）	2	70時間

対象学年組　第2学年4組

使用教科書　ファッション造形（実教出版(株)）

科目：「ファッション造形（和裁）」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	被服の構成、被服材料の種類や特徴など被服製作に関する知識と技術を習得させ、基礎的な技法を理解し、実践することができる。	デザインや着用目的に応じた技術を習得し、創造的に製作し表現することができる。	協働的に課題を解決しようとする。 積極的に作品に取り組み、上達しようとしている。
評価方法	定期テスト 小テスト 練習作品の完成度	製作作品の取り組み 宿題の取り組み	生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り 進度と提出状況

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	24	中間・期末	【単元名】 女物ひとえ長着 【目標】 被服の概要、構成が理解でき、技法を身に付けるとともに、意匠について理解する。	和服の平面構造 和服の構成と名称 用いられる道具の適切な扱い方 寸法の見積もりと裁断 縫製						【知識・技能】 和服の構造、名称について理解している。 【思考・判断・表現】 道具の適切な扱い方について理解している。 布の模様の特徴にあわせて、裁断できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 寸法の見積もりと裁断など協力して取り組んでいる。 積極的に縫製に取り組み、上達しようとしている。
2	単元2	30	中間・期末	【単元名】 女物ひとえ長着 【目標】 被服の概要、構成が理解でき、技法を身に付けるとともに、意匠について理解する。	用いられる道具の適切な扱い方 縫製 仕上げ						【知識・技能】 和服の構造、名称について理解している。 【思考・判断・表現】 道具の適切な扱い方について理解している。 各部位を適切な方法で縫い進められる。 【主体的に学習に取り組む態度】 積極的に縫製に取り組み、上達しようとしている。
3	単元3	16	中間・期末	【単元名】 半幅帯 【目標】 被服の概要が理解でき、技法を身に付けるとともに、服飾雑貨を考えトータルのコーディネイトを理解する。また、着想について理解する。	用いられる道具の適切な扱い方 仕上げ 着装						【知識・技能】 半幅帯について特徴と構造について理解している。 道具の適切な扱い方について理解している。 【思考・判断・表現】 被服材料の特徴と性能にあわせて、適切に作品を製作できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 積極的に作品に取り組み、上達しようとしている。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	ファッションデザイン	2	70時間

対象学年組　第2学年　4組

使用教科書　ファッションデザイン　文部科学省

科目：「ファッションデザイン」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	プロポーションの描き方を理解する。 様々な画材の使用方法を理解する。 デザインを想像し、理解する。	プロポーションの描き方を学習や生活に生かすことができる。 様々な画材の使用方法を学習や生活に生かすことができる。 デザインを想像し学習や生活に生かすことができる。	プロポーションの描き方を協働的に課題を解決しようとする。 様々な画材の使用方法を学習や生活に生かすことができる。 学んだデザインを学習や生活に生かすことができる。
評価方法	定期テスト 小テスト レポート ワークシート	定期テスト（論述問題など） 小テスト レポート ワークシート 観察（学習状況，討論・発表など） 学習の振り返り	ワークシート 観察（学習状況，討論・発表、行動観察、授業中の発言など） 生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	24	中間・期末	【単元名】 プロポーションのデザイン 【目標】 デザインの学習を通して、プロポーションについて理解する。	8頭身の基本体（直立姿勢）を描く上での基準線の活用法 基本線に肉付けする方法 応用体（変化のあるポーズ）を描く方法 立体感のある着色方法						【知識・技能】 デザインの基本について理解している。 【思考・判断・表現】 デザインの着色方法を分析している。 【主体的に学習に取り組む態度】 デザインの応用について協働的に課題を解決しようとしている。
2	単元2	30	中間・期末	【単元名】 画法 【目標】 デザインの画法を通して、他者への伝え方について理解する。	チェック、千鳥格子、迷彩など代表的な柄の描き方 様々な画材の使用方法						【知識・技能】 デザインの画法について理解している。 【思考・判断・表現】 デザインの画法を分析している。 【主体的に学習に取り組む態度】 デザインの画法について協働的に課題を解決しようとしている。
3	単元3	16	中間・期末	【単元名】 デザインを創造する 【目標】 これまでの学習を通して、製品図を作成しようとしている。	自作のデザインをデザイン画にする						【知識・技能】 これまでの学習について理解している。 【思考・判断・表現】 これまでの学習を分析している。 【主体的に学習に取り組む態度】 これまでの学習について協働的に課題を解決しようとしている。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	服飾手芸	2	70時間

対象学年組　第2学年4組

使用教科書　ファッション造形（実教出版(株)）

科目：「服飾手芸」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	被服の構成、被服材料の種類や特徴など被服製作に関する知識と技術を習得させ、基礎的な技法を理解し、実践することができる。	デザインや目的に応じた技術を習得し、創造的に製作し表現することができる。	協働的に課題を解決しようとする。 積極的に作品に取り組み、上達しようとしている。
評価方法	定期テスト 小テスト 練習作品の完成度	製作作品の取り組み 宿題の取り組み	生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り 進度と提出状況

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	24	中間・期末	【単元名】 ショートパンツ製作 【目標】 被服の概要、構成が理解でき、技法を身に付けるとともに、意匠について理解する。	構成 製図 仮縫い 裁断・印付け 縫製						【知識・技能】 パンツの構造について理解している。 【思考・判断・表現】 デザインを表現するための技術を習得し、適切に活用できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 積極的に縫製に取り組み、上達しようとしている。
2	単元2	30	中間・期末	【単元名】 棒針編み 【目標】 編み物の特徴を理解し、素材製作の技法を身につけるとともに、服飾小物の製作を行う。	用いられる道具の適切な扱い方 基礎編み マフラー製作 仕上げ						【知識・技能】 道具の適切な扱い方について理解している。 【思考・判断・表現】 被服材料の特徴と性能に合わせて、適切に作品を製作できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 積極的に縫製に取り組み、上達しようとしている。
3	単元3	16	中間・期末	【単元名】 リボン刺繍 【目標】 フランス刺繍を通して、技法を身に付けるとともに、意匠について理解する。	リボン刺繍に用いられる道具の適切な扱い方、適切な力加減等						【知識・技能】 道具の適切な扱い方について理解している。 適切な針目や力加減で刺繍できる。 【思考・判断・表現】 布の厚さや模様の特徴にあわせて、適切に糸の本数や針目の大きさを調整して作品を製作できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 積極的に練習に取り組み、上達しようとしている。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭科	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	調理	5	175時間

対象学年組　第2学年5組

使用教科書　全国調理師養成施設協会　調理師養成教育全書　5調理実習

科目：「調理」の目標，評価方法

	【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	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、関連する技術を身に付けている。	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。	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。
評価方法	定期テスト 実技テスト	定期テスト（論述問題など） 調理ノート 観察 実技テスト	調理ノート 観察 出席状況 課題

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1・2・3	単元1	53	中間・期末	【単元名】 中国料理 【目標】 代表的な料理の特徴と献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立作成と調理ができるようにする。また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などについて関心を高め、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・実習（北京、四川、上海、広東料理）						【知識・技術】 中国料理の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 中国料理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、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 中国料理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。
1・2・3	単元2	33	中間・期末	【単元名】 日本料理 【目標】 代表的な料理の特徴と献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立作成と調理ができるようにする。また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などについて関心を高め、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・実習（日本料理）						【知識・技術】 日本料理の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 日本料理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、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 日本料理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。
1・2・3	単元3	20	中間・期末	【単元名】 西洋料理 【目標】 代表的な料理の特徴と献立構成の基本を理解し、実習を通して、目的や条件に応じた献立作成と調理ができるようにする。また、様式別の食器、食卓構成、食卓作法などについて関心を高め、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・実習（フランス料理を中心に扱い、他の国の料理についても触れる）						【知識・技術】 西洋料理の献立と調理の特徴を理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 西洋料理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、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 西洋料理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。
1・2・3	単元4	70	中間・期末	【単元名】 目的別・対象別の献立と調理 【目標】 目的や対象に応じた献立を作成し、適切な調理ができるようにするとともに、目的別・対象別の献立と調理への関心を高め、創造的な調理に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・実習（製パン・製菓、文化祭） ・インターンシップ ・その他						【知識・技術】 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ている。 【思考・判断・表現】 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、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 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。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	栄養	3	105時間

対象学年組　第2学年　　1組、　　2組、　　3 組、　　4組、　　5 組

使用教科書　新調理師養成教育全書　必修編　第2巻　食品と栄養の特性

科目：「栄養」の目標，評価方法

	【知識及び技能】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	栄養素の機能と代謝、各ライフステージにおける栄養、労働・スポーツと栄養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。	食生活の現状から栄養に関す課題を発見し、栄養面で健康の保持増進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。	栄養状態の改善かの面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
評価方法	定期テスト 実技テスト 小テスト レポート・ワークシート	定期テスト 実技テスト レポート・ワークシート 観察（学習状況，討論・発表など）	振り返りシート レポート・ワークシート 観察（学習状況，討論・発表、行動観察、授業中の発言など）

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	30	中間・期末	【単元名】 家庭科食物調理技術検定2級（筆記・実技） 三大栄養素 【目標】 全国高等学校家庭科食物調理技術検定2級合格にむけて、課題である弁当について、適切に作成できる技術を身に付けさせる。	・講義 ・実習 ・プリント資料 ・ワークシート ・発表・討議 ・定期考査						【知識・技能】 全国高等学校家庭科食物調理技術検定2級の課題について理解したうえで、弁当の献立を作成し、調理することができる知識・技術を身に付ける。 【思考・判断・表現】 課題の弁当のについて、基準を満たしたうえで状況に応じて工夫したり、課題を解決しつつ取り組むことができる。 【主体的に学習に取り組む態度】 独自の感性で、意欲的に献立を作成しようとしている。その献立でよりよいものを調理しようという意欲が見られる。必要な食材、器具等を主体的に準備することができる。
2	単元2	15	中間・期末	【単元名】 人体と栄養 ビタミン・ミネラル 【目標】 人体と栄養との関わりについて理解できるようにする。食物摂取と栄養への関心を高め、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・講義 ・プリント資料 ・ワークシート ・実技試験 ・定期考査						【知識・技能】 栄養と栄養素、人体の構成成分と栄養素、食物の摂取、食物の消化と吸収について理解する。 【思考・判断・表現】 食物摂取における栄養面での課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 人体と栄養について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む。
	単元3	15	中間	【単元名】 栄養素の機能と代謝 食事摂取基準と栄養状態の評価 【目標】 炭水化物、脂質、たんぱく質、無機質、ビタミンの各栄養素の種類及び栄養素の機能と代謝の概要を理解できるようにするとともに、各種栄養素を過不足なく摂取することの重要性を認識できるようにする。 体内におけるエネルギーの出納や食品のエネルギー値の算定方法、日本人の食事摂取基準及び栄養状態の評価の意義と方法について理解できるようにする。	・講義 ・プリント資料 ・ワークシート ・実技試験 ・定期考査						【知識・技能】 栄養素の機能と代謝の概要について理解する。 エネルギー代謝及び食事摂取基準の指標について理解し、関連する技術を身に付ける。 【思考・判断・表現】 栄養素などの過不足の視点から課題を発見し、その解決に向けて考察する。 食事摂取基準及び栄養状態の観点から課題を発見し、その解決について考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 栄養素の機能と代謝について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む。 食事摂取基準と栄養状態の評価について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む。

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
2	単元4	15	期末	【単元名】 ライフステージと栄養 【目標】 各ライフステージにおける身体的・生理的特徴を理解し、それに応じた栄養の特徴と食事構成の概要について理解できるようにするとともに、ライフステージと栄養の関わりへの関心を高め、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・講義 ・プリント資料 ・ワークシート ・実技試験 ・定期考査						【知識・技能】 ライフステージにおける身体的・生理的特徴と各期の栄養の特徴について理解する。 【思考・判断・表現】 ライフステージにおける栄養の課題課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 ライフステージと栄養について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むこと。
3	単元5	30	期末	【単元名】 生理と栄養 病態と栄養 5大栄養素のまとめ 【目標】 労働と栄養、スポーツと栄養、妊娠・授乳期の栄養について、それぞれの生理的特徴。栄養上の配慮事項及び食事構成の概要を理解できるようにするとともに、生理と栄養の関わりへの関心を高め、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。 エネルギーや栄養素の過不足による主な病気と食事療法、病態に応じた栄養と食事構成についてその概要を理解し、病態と栄養の関わりへの関心を高め、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・講義 ・プリント資料 ・ワークシート ・調理実習 ・小テスト ・定期考査						【知識・技能】 労働・スポーツと栄養及び妊娠・授乳期の栄養について理解する。 栄養障害の食事や病態時の栄養について理解し、関連する技術を身に付けること。 【思考・判断・表現】 労働・スポーツと栄養及び妊娠・授乳期の栄養における課題を発見し、その解決に向けて考察する。 栄養障害の食事や病態時の栄養における課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 労働・スポーツと栄養及び妊娠・授乳期の栄養について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組む。 栄養障害の食事や病態時の栄養について自ら学び、健康の保持増進に主体的かつ協働的に取り組むこと。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	食品衛生	3	105時間

対象学年組　第2学年5組

使用教科書　新調理師養成教育全書　3食品の安全と衛生

科目：「食品衛生」の目標、評価方法

	【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	食生活の安全と食品衛生対策について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けている。	食生活の現状から食品衛生に関する課題を発見し、安全で衛生的な食生活の実現を担う職業人として合理的かつ創造的に解決しようとしている。	安全で衛生的な食生活の実現を目指して自ら学び、食品衛生に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 レポート ワークシート	定期テスト（論述問題など） レポート ワークシート 学習の振り返り	ワークシート 観察（学習状況、討論・発表、行動観察、授業中の発言など） 生徒による自己評価や相互評価 学習の振り返り

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	3	中間	【単元名】 食生活の安全と食品安全行政 【目標】 食生活の安全を確保することの重要性を理解するとともに、食品安全基本法や食品衛生法の概要や目的を認識し、食品安全に関わる対策について考察できるようにする。	第1章食生活の安全と食品安全行政						【知識・技術】 食品安全行政の取組など、食品安全に関わる対策について理解する。 【思考・判断・表現】 食品安全対策について課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 食生活の安全と食品安全行政について自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む。
1	単元2	8	中間	【単元名】 食品と微生物 【目標】 食品に付着する微生物の種類や性状、食品の保存状態との関わりを理解する。	第2章食品と微生物						【知識・技術】 食品に付着する微生物の種類や性状、食品の保存状態との関わりを理解する。微生物を利用した発酵食品への理解を深める。 【思考・判断・表現】 食品に付着する微生物の種類や性状、食品の保存状態との関わりについて課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品に付着する微生物の種類や性状、食品の保存状態ついて自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む。
1・2	単元3	43	中間・期末	【単元名】 食中毒とその予防 【目標】 食中毒について理解し、衛生管理の重要性を認識する。	第5章 飲食による健康危害 食中毒とその予防 ・細菌性食中毒とその予防 ・ウィルス性食中毒とその予防 ・化学物質による食中毒とその予防 ・自然毒による食中毒とその予防						【知識・技術】 食中毒の特徴、症状、発生状況と汚染源及びそれらの予防法を理解する。 【思考・判断・表現】 食中毒予防における課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 食中毒とその予防について自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む。
2	単元4	13	中間	【単元名】 食品衛生対策 【目標】 飲食物に起因する健康障害を予防するための衛生管理が適切にできるようにするとともに、食品衛生法と関連する法規の趣旨及び概要を理解できるようにする。	第 6 章 食品安全対策 ・衛生管理の方法 ・食品衛生関係法規						【知識・技術】 食品の生産、加工、流通及び消費における衛生対策及び食品の衛生管理の方法について理解し、関連する技術を身に付ける。 【思考・判断・表現】 飲食物に起因する健康障害を予防するための衛生管理に関する課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品衛生対策について自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む。

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
2	単元5	45	期末	【単元名】 食品衛生対策 【目標】 飲食物に起因する健康障害を予防するための衛生管理が適切にできるようにするとともに、食品衛生法と関連する法規の趣旨及び概要を理解できるようにする。	第 6 章 食品安全対策 ・衛生管理の方法 ・食品衛生関係法規						【知識・技術】 食品の生産、加工、流通及び消費における衛生対策及び食品の衛生管理の方法について理解し、関連する技術を身に付ける。 【思考・判断・表現】 飲食物に起因する健康障害を予防するための衛生管理に関する課題を発見し、その解決に向けて考察する。 【主体的に学習に取り組む態度】 食品衛生対策について自ら学び、食品衛生に主体的かつ協働的に取り組む。

令和7年度（2学年用）年間授業計画　都立農業高等学校全日制課程

教科	家庭	単位数	年間授業時数(予定：単位数×35時間)
科目	総合調理実習	3	105時間

対象学年組　第2学年5組

使用教科書　新　調理師養成教育全書　必修編　6　総合調理実習

科目：「総合調理実習」の目標，評価方法

	【知識及び技術】	【思考力、判断力、表現力等】	【学びに向かう力、人間性等】
目標	大量調理の施設・設備、献立・調理、食事環境とサービスなどについて体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術が身を身に付ける。	食生活関連産業における調理と食事提供に関する課題を発見し、食生活関連産業を担う職業人として合理的かつ創造的に解決する。	調理の深化・総合化を目指して自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働敵に取り組もうとしている。
評価方法	定期テスト 実技テスト	定期テスト ワークシート 観察 振り返り	ワークシート 観察（学習状況、行動観察、授業中の取り組みなど） 自己評価や相互評価 振り返り

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
1	単元1	3	期末	【単元名】調理施設・設備 【目標】大量調理における調理用施設・設備及び調理機器について、安全面、衛生面に配慮した使用方法や管理に関する知識や技術を習得するとともに、活用できるようにする。	・調理施設 ・調理設備 ・調理システム						大量調理における調理用施設・設備及び調理機器について、安全面や衛生面、能率などの点から、正しい取扱いと管理について理解し、関連する技術を身に付ける。 調理技術や調理手法の変化に適応した調理施設・設備及び調理機器の使用方法について課題を発見し、その解決に向けて考察すること。 調理用施設・設備及び調理機器の安全面や衛生面、能率などの点から、正しい取扱いと管理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む。
1	単元2	12	期末	【単元名】集団調理実習 【目標】大量調理の種類と特徴、大量調理に当たっての留意事項を理解し、適切な手段を踏んで大量調理ができるようにする。また、大量調理の組織と運営、食品の保管、調理作業管理、衛生管理などを理解し、大量調理を担当する者の自覚と責任をもつことができるようにする。	・集団調理実習にあたって ・集団調理の進め方 ・大量調理の特徴と調理技術 ・献立作成と調理						大量調理の種類と特徴、組織と管理、献立・調理について理解し、調理過程全体に係る技術を身に付ける。 各種給食における大量実習及び衛生管理などについて課題を発見し、その解決に向けて考察すること。 大量調理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むこと。
1	単元3	9	期末	【単元名】接客サービス 【目標】料理を提供する上で食事環境とサービスが重要であることを理解するとととともに、サービスの基本的な考えを理解し、サービス実習を通じて、実務を身に付ける。	・求められるサービス ・接客サービスの基本 ・接客実務 ・食卓の構成 ・クレーム対応						食事環境とサービスについて理解し、関連する技術を身に付ける。 快適な食事環境と適切なサービスのための課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。。 食事環境とサービスについて自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むこと。
1	単元4	6	期末	【単元名】飲食店開業計画 【目標】調理師の業務全体について理解し、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・調理師とフードサービス ・端末の使用 ・飲食店の開業						食生活関連産業における調理師の業務について理解する。 食生活関連産業における起業と調理師について課題を発見し、その解決について考察すること。 調理師と食生活関連産業について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む。

学期	通し番号	配当時数	定期考査範囲	単元名・目標	指導項目・内容						評価基準 （おおむね満足できる評価基準(B)中心に記述）
2	単元5	15	期末	【単元名】集団調理実習 【目標】大量調理の種類と特徴、大量調理に当たっての留意事項を理解し、適切な手段を踏んで大量調理ができるようにする。また、大量調理の組織と運営、食品の保管、調理作業管理、衛生管理などを理解し、大量調理を担当する者の自覚と責任をもつことができるようにする。	・集団調理実習にあたって ・集団調理の進め方 ・大量調理の特徴と調理技術 ・献立作成と調理						大量調理の種類と特徴、組織と管理、献立・調理について理解し、調理過程全体に係る技術を身に付ける。 各種給食における大量実習及び衛生管理などについて課題を発見し、その解決に向けて考察すること。 大量調理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むこと。
2	単元6	9	期末	【単元名】接客サービス 【目標】料理を提供する上で食事環境とサービスが重要であることを理解するとともに、サービスの基本的な考えを理解し、サービス実習を通じて、実務を身に付ける。	・求められるサービス ・接客サービスの基本 ・接客実務 ・食卓の構成 ・クレーム対応						食事環境とサービスについて理解し、関連する技術を身に付ける。 快適な食事環境と適切なサービスのための課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現する。。 食事環境とサービスについて自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むこと。
2	単元7	19	期末	【単元名】飲食店開業計画 【目標】調理師の業務全体について理解し、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・調理師とフードサービス ・端末の使用 ・飲食店の開業						食生活関連産業における調理師の業務について理解する。 食生活関連産業における起業と調理師について課題を発見し、その解決について考察すること。 調理師と食生活関連産業について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む。
3	単元8	18	学年末	【単元名】集団調理実習 【目標】大量調理の種類と特徴、大量調理に当たっての留意事項を理解し、適切な手段を踏んで大量調理ができるようにする。また、大量調理の組織と運営、食品の保管、調理作業管理、衛生管理などを理解し、大量調理を担当する者の自覚と責任をもつことができるようにする。	・集団調理実習にあたって ・集団調理の進め方 ・大量調理の特徴と調理技術 ・献立作成と調理						大量調理の種類と特徴、組織と管理、献立・調理について理解し、調理過程全体に係る技術を身に付ける。 各種給食における大量実習及び衛生管理などについて課題を発見し、その解決に向けて考察すること。 大量調理について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むこと。
3	単元9	8	学年末	【単元名】飲食店開業計画 【目標】調理師の業務全体について理解し、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができるようにする。	・調理師とフードサービス ・端末の使用 ・飲食店の開業						食生活関連産業における調理師の業務について理解する。 食生活関連産業における起業と調理師について課題を発見し、その解決について考察すること。 調理師と食生活関連産業について自ら学び、食生活関連産業の発展に主体的かつ協働的に取り組む。