

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	課題研究	3年1組	必修選択		3単位
使用教科書 使用教材	野菜、草花、果樹、植物バイオテクノ ジー 実教出版				
評価基準 観点・方法	農業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、総合化を図ることができるか。問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度であるかどうか。授業態度、ノート、発表態度、要旨原稿、発表原稿				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の興味・関心、進路希望等に応じて、個人の適切な課題の設定	7
	5	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の興味・関心、進路希望等に応じて、個人の適切な課題の設定	11
	6	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる	10
	7	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。	5
	8				
2 学期	9	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。	13
	10	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。	9
	11	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。 要旨 発表準備	9
	12	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。 要旨 発表準備	5
3 学期	1	調査、研究、実験、作品製作、職業資格の取得	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図る。自発的、創造的な取り組む姿勢を身に付けさせる。	生徒の課題に応じた対応 専門的な知識と技術の深化、総合化を図るとともに、問題解決の能力や自発的、創造的に取り組ませる。 要旨 発表準備	7
	2	まとめ	課題研究の成果について発表、まとめ	生徒の課題において、専門的な知識と技術の深化、総合化を図り、問題解決の能力や自発的、創造的な学習態度を身に付けさせる。	1
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	総合実習	3年1組	必修選択		3単位
使用教科書 使用教材	教科書→野菜、草花、果樹(実教出版) 教材→プリント、農機具				
評価基準 観点・方法	実習態度と技能(意欲や態度、服装、忘れ物などで評価)+実習レポート+定期考査の実物鑑定(1学期中間・期末、2学期中間・期末、学年末計5回)=5+2.5+2.5→素点100点換算(各学期)、(実習態度→意欲的に取り組み、技術も高い5~取り組み意欲に欠け、技術も低い1)(実習レポート:考察など自分なりの考えが反映されている5~未記入0)				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	○野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:野菜圃場の説明、夏野菜のたねまき 果樹:果樹園の観察、基本的な果樹の名前 草花:温室の説明、培養土作り	6
	5	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。 ・実物鑑定を行い、園芸植物や農機具、資材などの理解度を確認する。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:野菜圃場の説明、夏野菜のたねまきと管理 果樹:果樹園の観察、基本的な果樹の名前 草花:温室の説明、培養土作り、一年草の鉢上げ ・実物鑑定により、実習を通してどの程度理解したかを確認する。定着していない内容は復習する。	12
	6	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:定植後の夏野菜の管理 果樹:果樹園の管理 草花:一年草の管理、培養土作り、除草鎌の使い方	12
	7	野菜、果樹、草花の栽培	・実物鑑定を行い、園芸植物や農機具、資材などの理解度を確認する。 ・農場管理について知る。	・実物鑑定により、実習を通してどの程度理解したかを確認する。定着していない内容は復習する。 ・農場管理について総合的に理解できる。(知識、理解)	4
	8	-	-	-	-
2 学期	9	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:秋冬野菜のたねまきと管理 果樹:果樹園の管理 草花:秋まき一年草の種まきと鉢上げ、培養土作り	6
	10	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。 ・実物鑑定を行い、園芸植物や農機具、資材などの理解度を確認する。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:秋冬野菜の間引きや収穫などの管理 果樹:果樹園の管理 草花:秋まき一年草の鉢上げと鉢替え、培養土作り ・実物鑑定により、実習を通してどの程度理解したかを確認する。定着していない内容は復習する。	9
	11	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解し、実習レポートで課題解決能力を身につける。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:秋冬野菜の収穫などの管理 果樹:果樹園の管理 草花:秋まき一年草の利用、培養土作り	9
	12	野菜、果樹、草花の栽培	・実物鑑定を行い、園芸植物や農機具、資材などの理解度を確認する。 ・農場管理について知る。	・実物鑑定により、実習を通してどの程度理解したかを確認する。定着していない内容は復習する。 ・農場管理について総合的に理解できる。(知識、理解)	7
3 学期	1	野菜、果樹、草花の栽培	・野菜、果樹、草花の栽培について理解させ、実習レポートで課題解決能力を身につける。	・野菜、果樹、草花の実習を通して、以下のことを理解できる。(知識、理解、思考、表現) 野菜:元肥などの春栽培への準備 果樹:果樹園の管理 草花:秋まき一年草の利用、培養土作り	6
	2				
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	必修	自由選択	単位数
科目	野菜	3年1組	○ 必修選択		3単位
使用教科書 使用教材	野菜 実教出版				
評価基準 観点・方法	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得できているか、野菜の特性や生産に適した環境を理解しているか、品質と生産性の向上を図る能力と態度を有しているか。(考査、態度、ノート)				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	野菜の生産 の栽培的、経営的 特性 野菜 メロン	夏野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	9
	5	野菜の生産 と栽培計画、育苗 野菜 作型 メロン	夏野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	7
	6	野菜の生産 の栽培的、経営的 特性 ナス	夏野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	15
	7	野菜の生産 管理、商品化 ナス 栽培	夏野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	4
	8				
2 学期	9	野菜の生産の役割と動向 ブラシカ属の生産と利用	秋冬野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	12
	10	野菜の特性と栽培技術 ブラシカ属の種類と特徴、生育と生理	秋冬野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	10
	11	野菜の特性と栽培技術 培環境と生育の調節 栽	秋冬野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	6
	12	野菜の生産 生産の評価 野菜	秋冬野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	3
3 学期	1	野菜経営の改善 体系の改善 作業	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。生育過程、生理作用、環境に配慮した栽培と生育の調節について理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	9
	2	野菜経営の改善 と流通の改善 生産	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。残留農薬のポジティブリスト制度の概要について理解させる。	野菜の生産と経営に必要な知識と技術を習得させる。野菜の特性や生産に適した環境を理解させる。品質と生産性の向上を図る能力を育てる。	4
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	課題研究	3-2	必修選択		4単位
使用教科書 使用教材	実習服、地下足袋、腰道具、帽子、筆記用具、メモ帳、その他実習で用いる道具(剣先スコップなど)				
評価基準 観点・方法	実習点(実習態度や身だしなみ、服装)+レポート提出=5+5→素点100点換算(各学期)。(レポート→毎回のプロジェクト活動記録が非常に優れ考察や、次回への課題などが反映されている5～未記入または未提出0)、(実習→毎時のやることを把握し、班員と協力しプロジェクトに参加できており技術や安全管理が身につけている5～取り組む意欲に欠け、技術も低い1)				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	卒業庭園の作成に向けた準備	卒業庭園施工予定地の解体作業と施工図案を作成する。	安全管理に注意し、予定地の解体作業を行う。(知識・理解)道具の使用上の指導や、図案作成に向けての製図をする。(知識・理解・表現)	10
	5	卒業庭園の作成に向けた準備	卒業庭園施工予定地の解体作業と施工図案を作成する。	安全管理に注意し、予定地の解体作業を行う。(知識・理解)道具の使用上の指導や、図案作成に向けての製図を行う。(理解・思考・表現)	10
	6	卒業庭園の施工に向けた計画の立案	卒業庭園の図案を発表し、図案の決定をする。また、施工に向けた材料の割り出しや、測量をする。	プロジェクトが遅延しないよう行程表を作成する(知識・理解)・班長会議を実施して作業内容の確認を頻繁に行う(知識・理解)	18
	7	卒業庭園の施工	行程表をもとに庭園の施工を実施。部門ごとの班を編成し、施工にあたる。	実習前と実習後の打合せを行い、次回の確認や本時の振り返りをする。(知識・理解)安全管理の確認や作業工程の確認ができる。(知識・理解)	4
	8				
2 学期	9	卒業庭園の施工	行程表をもとに庭園の施工を実施。構造物や遠路の施工。	実習前と実習後の打合せを行い、次回の確認や本時の振り返りをする。(知識・理解)・庭園にふさわしい構造物や園路を施工できる。(知識・技能)	10
	10	卒業庭園の施工	行程表をもとに庭園の施工を実施。構造物や遠路の施工。竣工に向けた仕上げと管理作業をする。	実習前と実習後の打合せを行い、次回の確認や本時の振り返りをする。(知識・理解)・庭園にふさわしい構造物や園路を施工できる。(知識・技能)	12
	11	卒業庭園の竣工、管理	庭園竣工。庭園の管理を実施。	庭園を竣工させる(技術)、竣工後の庭園管理をする(知識・理解・技能)、課題研究発表に向けて実習の振り返りをする。(知識・理解・表現)	14
	12	課題研究まとめ	庭園施工の振り返りをして発表に向けたまとめを行う。庭園の管理をする。	庭園施工をまとめる(知識・理解)、発表に向けた準備をする。(意欲)	4
3 学期	1	課題研究まとめ・発表	庭園施工の振り返りをして発表に向けたまとめを行う。課題研究発表会実施	庭園施工をまとめる(知識・理解)、発表に向けた準備をする。(意欲)	8
	2				
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	総合実習	3-2	必修選択		3単位
使用教科書 使用教材	実習服、地下足袋、腰道具、帽子、筆記用具、メモ帳、その他実習で用いる道具(剣先スコップなど)				
評価基準 観点・方法	定期考査(中間考査2回+期末考査3回)+実習点(実習態度や身だしなみ、服装)+レポート提出=4+3+3→素点100点換算(各学期)。(レポート→毎回の実習記録が非常に優れ考察や、次回への課題などが反映されている5~未記入または未提出0)、(実習→意欲的に取り組み且つ技術や安全管理が身につけている5~取り組む意欲に欠け、技術も低い1)				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・樹木の管理、養生について理解する。(知識・理解) ・石材の活用について理解できる(知識・理解)	6
	5	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	4
	6	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	10
	7	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・夏季剪定や刈り込みを理解し、実践できる(知識・理解) ・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	2
	8				
2 学期	9	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・夏季剪定や刈り込みを理解し、実践できる(知識・理解) ・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	8
	10	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の刈り込み、剪定 ・石材の利用	・秋季剪定や養生について理解し実践できる(知識・技能) ・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	6
	11	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の剪定、養生 石材の利用	・秋季剪定や養生について理解し実践できる(知識・技能) ・樹木の管理、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	4
	12	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の根回し、養生 材の利用	・石 ・樹木の移植、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	4
3 学期	1	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の移植、養生 石材の利用	・樹木の移植、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	4
	2	・樹木の繁殖・養生 ・樹木の管理 ・造園施工	・樹木の接ぎ木、移植 ・石材の利用	・樹木の接ぎ木、養生について理解し、実践できる(知識・技能) ・石材の活用について理解し作業できる(知識・技能)	2
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	課題研究	3-3	必修選択		4単位
使用教科書 使用教材	食品製造 食品化学・微生物利用・食品成分表				
評価基準 観点・方法	出欠席状況・授業取組・ノート等提出物・報告書・発表会を総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション 1年間の計画	1年間の研究の進め方確認 各自の課題に沿って計画立案		6
	5	研究準備・実施・評価	各自の課題研究の実施・評価		4
	6	研究準備・実施・評価	各自の課題研究の実施・評価		12
	7	研究準備・実施・評価1学期研究	各自の課題の実施・評価 1学期のまとめとして、中間報告書作成		4
	8	研究準備・実施・評価	研究の継続		24
2 学期	9	研究準備・実施・評価	各自の課題研究の実施		9
	10	研究準備・実施・評価	各自の課題研究の実施		10
	11	研究準備・実施・評価	各自の課題研究の実施		9
	12	研究評価1年間のまとめ(発表会)	1年間の研究まとめ 発表会用要旨作成		4
3 学期	1	研究発表会準備・実施	発表会用パワーポイント作成 他者の発表から学ぶ 発表会練習・実施		6
	2	1年間のまとめ(研究総評・反省)	1年間の研究の総合的自己評価		1
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	農業	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	総合実習	3-3	必修選択		4単位
使用教科書 使用教材	食品製造 食品化学・微生物利用・食品成分表				
評価基準 観点・方法	定期考査(各学期中間、期末+学期末計5回)+レポート提出(各実習ごと)+実習点(各実習ごと)+実物鑑定(各学期中間、期末+学期末計5回)=30+35+30+5→素点100点換算(各学期)、ここから態度や服装、忘れ物、レポートの遅れなどで減点で評価。 (実習→意欲的に取り組み且つ技術も高い10~取り組み意欲に欠け且つ技術も低い1 欠席0)(レポート→毎回の実習の記録が非常に優れたレポートを見ての再現性が高い。考察など自分なりの考えが反映されている10~未提出0)				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション 安全と衛生 大量実習準備 茶摘み	食品製造および分析実験を安全で衛生的に行うために必要な心構えを身につける	授業の進め方・安全に実習をおこなうために・各実習室の使用方法について レポートの提出について 茶の摘み方と加工法について	6
	5	実験 中間考査	実験の原理と操作方法について理解させる 製造実験原理等について理解を図り、各種装置、材料、試薬等についての知識を深める	ターン I 実験:ケルダール①/ケルダール試薬の調整	4
	6	実験・実習 講義	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	ターン II 製造:マーマレード・どら焼き 実験:ケルダール②	12
	7	期末考査	製造実験原理等について理解を図り、各種装置、材料、試薬等についての知識を深める	ターン I・IIの内容の加工特性・製造方法・実験原理・操作方法についての知識や理解を深める。	4
	8	実験・実習・茶畑管理	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	製造 実験 茶畑管理	24
2 学期	9	実験・実習	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	ターン III 製造:味噌の製品化・練り切り 実験:塩分定量	9
	10	講義 実習 中間考査	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	ターン III 製造:味噌の製品化・練り切り 実験:塩分定量 ターン IV 製造:リンゴジャム・クッキー	10
	11	実習 文化祭準備	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	ターン V 製造:製餡・ソーセージ 実験:ペルトラン	9
	12	期末考査	製造実験原理等について理解を図り、各種装置、材料、試薬等についての知識を図る	ターン III・IV・Vの内容の加工特性・製造方法・実験原理・操作方法についての知識や理解を深める。	4
3 学期	1	実習	原材料の加工特性と製造方法、実験の原理と操作方法について理解させる	ターン VI 製造:紅白饅頭	6
	2	学年末考査	製造実験原理等について理解を図り、各種装置、材料、試薬等についての知識を図る	今までの実験・実習の内容の加工特性・製造方法・実験原理・操作方法についての知識や理解を深める。	1
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択
科目	課題研究	3-4	必修選択	
使用教科書 使用教材				
評価基準 観点・方法	授業の取り組み、定期考査、完成作品			

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容
1 学期	4	課題の設定	グループ間でデザインの話合いをすることができる	個人テーマの決定 デザイン決定
	5	作品製作	アイテム別のデザイン、製図を決めることができる 使用素材を準備することができる	参考書探し 型紙作り
	6	作品製作	仮縫いの補正をすることができる	本布の裁断、仮縫い 装飾のサンプル作り 縫製
	7	作品製作	仮縫いの着装発表をすることができる	着装発表
	8			
2 学期	9	作品製作	仕上げることができる	縫製 装飾
	10	作品製作	完成作品の着装発表ができる	縫製 装飾
	11	調べ学習	衣装製作の過程をまとめることができる	製作過程のまとめ 調査テーマ決定
	12	調べ学習	テーマに沿って内容を調査することができる	調査
3 学期	1	発表	発表に合わせて資料の改善、調整をすることができる	発表原稿の作成 個人研究発表
	2	まとめ		1年間のまとめ
	3			

単位数
4単位

予定時数
8
14
18
8
12
12
14
12
12
2

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	ファッションデザイン	3-4	必修選択		2単位
使用教科書 使用教材	教科書→ファッションデザイン(実教) 教材→プリント、画材等				
評価基準 観点・方法	定期考査、小テスト、課題、作品、実技テスト、授業態度等を総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	第3章ファッションデザインの発 想と表現	ファッション画による表現 コンテストに応募する	コンテストに応募するデザイン画を描く	4
	5	第3章ファッションデザインの発 想と表現	ファッション画による表現 コンテストに応募する アパレルCADを使って製図をする	コンテストに応募するデザイン画を描く アパレルCADの基本操作練習	6
	6	第3章ファッションデザインの発 想と表現	パターンメイキング ・パターンの展開 ・アパレルCADを使用しスカートの製図	パターンメイキング ・パターンの展開 ・CADを使用しヨークスカートを製図する	10
	7	第3章ファッションデザインの発 想と表現	パターンメイキング ・パターンの展開 ・アパレルCADを使用しスカートの製図	パターンメイキング ・パターンの展開 ・CADを使用しヨークスカートを製図する	4
	8				
2 学期	9	第3章ファッションデザインの発 想と表現	パターンメイキング ・パターンの展開 ・アパレルCADを使用しスカートの製図	パターンメイキング ・パターンの展開 ・CADを使用しヨークスカートを製図する	8
	10	第3章ファッションデザインの発 想と表現	ファッションショーの衣装のデザイン 画を描く	ファッションショーの衣装のデザイン画を描き、 パネルに仕上げる。	6
	11	第3章ファッションデザインの発 想と表現	パターンメイキング ・パターンの展開 ・アパレルCADを使用しパンツの製図をする	パターンメイキング ・パターンの展開 ・CADを使用しパンツを製図する	4
	12	第3章ファッションデザインの発 想と表現	パターンメイキング ・パターンの展開 ・アパレルCADを使用しパンツの製図をする	パターンメイキング ・パターンの展開 ・CADを使用しパンツを製図する	4
3 学期	1	第3章ファッションデザインの発 想と表現	・マイブランドをつくる ・テキスタイルをつくる	・マイブランドを考え、ボードを製作する。 ・テキスタイルの柄を考え布にプリント、小物を製作する	4
	2	第3章ファッションデザインの発 想と表現	マイブランドの発表	マイブランドを発表し相手に伝える。	2
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	生活産業情報	3-5	必修選択		2単位
使用教科書 使用教材	実教出版「生活産業情報」 実教出版「30時間でマスターOffice2019」				
評価基準 観点・方法	定期考査、実技課題、提出物、実技テスト、忘れ物、授業態度などを総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	オリエンテーション、情報モラル	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	授業説明 情報モラル、PC室使用方法、基本操作	4
	5	Word 1	基本操作を身につけさせる	タイピング、文字揃え、コピーペースト、ふりがな、囲み文字	8
	6	Word 2 PowerPoint 1	基本操作を身につけさせる ビジネス文書、写真の取り込み	書式設定 PowerPoint	8
	7	Word 3	画像や図形を活用した文書の作成ができる	ワードアート、図形	2
	8				
2 学期	9	Excel 1	表計算ソフトの基本操作を身につける	数値入力、文字入力、オートフィル機能、	4
	10	Excel 2	表計算ソフトの関数の操作を身につける	四則計算、関数計算	6
	11	Excel 3	表計算ソフトの関数の操作を活用できる	表作成、グラフ作成	8
	12	WordとExcel	WordにExcelの表を張り付け、活用できる	WordとExcelの活用	2
3 学期	1	PowerPoint 2	PowerPoint を活用できる	スライドショーと資料作成	6
	2				
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	課題研究	3-5	必修選択		3単位
使用教科書	④調理理論				
使用教材	⑤調理実習				
評価基準 観点・方法	定期考査、レポート提出、論文、実習態度、出欠席などを総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	④調理理論 ⑤調理実習	①課題把握 ②実習を通じて製菓・茶道の基礎・基本を身に付ける	①食物技術1級検定について ②和・洋・茶 実習	6
	5	④調理理論 ⑤調理実習	①個人研究 実習・情報収集 ②実習を通じて製菓・茶道の基礎・基本を身に付ける	①個人研究 献立探究 ②和・洋・茶 実習	12
	6	④調理理論 ⑤調理実習	①個人研究 実習・情報収集 ②実習を通じて製菓・茶道の基礎・基本を身に付ける	①個人研究 献立探究 ②和・洋・茶 実習	12
	7	④調理理論 ⑤調理実習	①個人研究 実習・情報収集 ②実習を通じて製菓・茶道の基礎・基本を身に付ける	①個人研究 課題調理実習 ②和・洋・茶 実習	9
	8				
2 学期	9	④調理理論 ⑤調理実習	①個人研究 実習・情報収集 ②実習を通じて製菓・茶道の基礎・基本を身に付ける	①個人研究 実習・1級準備 ②和・洋・茶 実習	6
	10	④調理理論 ⑤調理実習	個人研究 実習・1級準備	個人研究 実習・1級試作	9
	11	④調理理論 ⑤調理実習	個人研究 実習・1級準備	論文作成 実習・1級試作	12
	12	④調理理論 ⑤調理実習	食検1級受験 個人研究 発表準備	食検1級受験 論文作成 発表準備	9
3 学期	1	④調理理論 ⑤調理実習	個人研究 発表準備・発表	個人研究 発表準備・発表 振り返り	9
	2				
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	調理(日本料理)	3年5組	必修選択	3単位の1/2	
使用教科書 使用教材	新調理師養成教育全書 3 調理実習				
評価基準 観点・方法	定期考査、課題、プリント提出、授業態度などを総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学期	4	第2章日本料理	日本料理	第1回 鱈の木の芽焼き・きゅうりと独活の 黄身酢かけ・南瓜、牛蒡、鶏肉の炊き合 わせ・結び鱈の吸い物・青豆ご飯	10
	5	第2章日本料理	日本料理	第2回 鰹のたたき・独活、蒨、生しいたけ、 がんもどきの炊き合わせ、真薯の吸い物、白 飯	15
	6	第2章日本料理	日本料理	第3回 鯛の洗い・鯛の潮仕立て・鯛と賀茂 茄子のはさみ揚げ・鯛ご飯	10
	7	第2章日本料理	日本料理	第4回 車海老の煮凝り スズキの奉書焼 き 湯葉の巻き蒸しとインゲンの盛り合 わせ 白飯 ○集団給食	10
	8				
2 学期	9	第2章日本料理	日本料理	第5回 吹き寄せ・土瓶蒸し・蟹の酢の物・ 菊の萼の当座煮・菊花ご飯	10
	10	第2章日本料理	日本料理	○集団給食 第6回 赤飯・豊年俵・稲穂・鱈の酒蒸し・ 帆立の吸い物	15
	11	第2章日本料理	日本料理	○文化祭、集団給食に向けて ○集団給食	25
	12	第2章日本料理	日本料理	第7回正月料理(黒豆・田作り・数の子・栗 金団・伊達巻き・昆布巻き・穴子の八幡巻 き・金柑の甘煮・梅花人参・手綱こんにゃ く・花れんこん・鶴の子芋・椎茸の照り煮・ 鯛の昆布締め・紅白なます)	5
3 学期	1	第2章日本料理	日本料理	実技テスト	5
	2				
	3				

令和5年度(2023年度) 年間授業計画

教科	家庭	対象クラス	○ 必修	自由選択	単位数
科目	調理(西洋料理)	3-5	必修選択		○単位
使用教科書 使用教材	新調理師養成教育全書 3調理実習				
評価基準 観点・方法	定期考査、課題、プリント提出、授業態度などを総合的に評価				

学期	月	単元	具体的指導目標	指導内容	予定時数
1 学 期	4	第5章 西洋料理	西洋料理	1回 オードブルバリエ、グリーンピースのポタージュ、ペッパーステーキ、人参グラッセ ポテト、ライス、フルーツカービング(デモ)	10
	5	第5章 西洋料理	西洋料理	2回 真鯛のカルパッチョ、ミネストローネ ミラノ風、鶏の猟師風、テラミス、バゲット、紅茶	15
	6	第5章 西洋料理	西洋料理	3回 ホワイトアスパラガス、オランダーズソース、じゃがいもの冷製スープ、鴨のオレンジ風味、ライス、フルーツカービング(デモ)	10
	7	第5章 西洋料理	西洋料理	4回 サザエのブルゴーニュ風、三日月パイ、冷製パスタ、舌平目のボンファム風	10
	8				
2 学 期	9	第5章 西洋料理	西洋料理	5回 筒切りサーモンの網焼き、じゃがいものピュレ、カレー風味のクラムソース、きのこのリゾット、ピッツア・マルゲリータ	10
	10	第5章 西洋料理	西洋料理	6回 カリフラワーのスープ、ヒラメのポアレ、ブルブランソース、ラタトゥイユ、小海老のピラフ	15
	11	第5章 西洋料理	西洋料理	○文化祭、集団調理実習に向けて ○集団調理	25
	12	第5章 西洋料理	西洋料理	7回 野菜と小海老のゼリー寄せ、ローストチキン、グレビーソース、トマトのプロバンス風、絹さやとベーコン、オニオングラタンスープ	5
3 学 期	1	第5章 西洋料理	西洋料理	実技テスト	5
	2				
	3				