令和７年度都立農業高等学校全日制における教科指導の重点

教科	重点課題	取組	発展的取組
国語	・知的好奇心と想像力を刺激する授業実践 ・「書く・話す・聞く」の指導充実	・4月の教科会で年間指導計画について共有、指導項目について確認 ・小論文等の指導 ・ブックトーク等の実践	・進学や就職における小論文等の個別指導 ・常用漢字の小テストを繰り返し、漢字検定に挑戦 ・東京都産業教育振興会 作文コンクールへの応募
地歴公民	社会的な見方・考え方を働かせた授業の充実	・社会的事象を多面的・多角的に考察するために必要な基本的な知識を身につけるための授業の実践 ・社会的事象を論理的に考察する活動を重視した授業の実践	・社会的事象に対して生徒自らが課題を設定を設定し、考察を深められる授業づくりの実践 ・3分スピーチやレポート作成などアウトプットを重視した学習活動の実施
数学	・ 数学的な見方や考え方を働かせた数学的活動	・ 問題解決過程における論理的に考察する活動や共に学びあう活動を重視した授業を実施 ・ 生徒の実態を考慮した教材作成	・ 問題解決過程の取り組みを振り返り、考察を深めたり改善したりしようとする態度の評価を取り入れた授業の実施
理科	教科間・教科横断型授業の充実	様々な教科横断型授業を実施し（藍染めの授業による染色の原理の解説、作品作成など）、普通科目と専門科目とのつながりを実感させる。	高大連携の取り組みとして、早稲田大学と連携し、研究室訪問を実施し、放線菌の研究
保健体育	生涯スポーツに向けた心身の健康の保持増進	・運動の計画的な実践 ・健康、安全を確保して生涯にわたって継続して運動に親しむ態度を育む	・スポーツテストの自己の記録から課題の振り返り ・実施後の振り返り
音楽	幅広い音楽活動の充実	・協働的な学習活動の充実 （合唱・器楽アンサンブル） ・音楽表現を創意工夫するため基本的な知識・技術を目指すソルフェージュの実施 ・音楽の歴史・文化を知り味わう鑑賞の授業の実施	・グループ学習の成果を発表し合う授業の実施 （リズムアンサンブル、器楽アンサンブル） ・カンカラ三味線、ハンドベル、キーボード等の幅広い器楽演奏の体験学習
美術	・表現するための技能 ・修得と発想力の指導 ・鑑賞のためのICT活用の充実	・生徒の生活に根ざした題材を用いた授業の実施。 ・ICTを活用し、幅広い映像、素材を授業に取り入れ生かす。	・技能の向上を目指す自発的な課題の設定 ・ICTを活用し、生徒同士の対話を深める授業の実施 ・作品の展示、発表の実施
英語	実践的アウトプット系技能の強化	ALT/JETを交えた授業を計画的に行い、家族・友人など身近な存在との日常会話や市中の各種施設等でのやり取りなど実践的スピーキング、ライティング（Eメール、意見作文等）の指導を盛り込んでいく。	授業内のペア・グループワーク等のアクティビティや、パフォーマンステストとしてプレゼンテーションやスピーチを採り入れた「発信力」に対する意識の向上
都市園芸	農業の知識・技術を活用した教科横断的な取組や地域連携活動	・高大連携授業の実施 ・インターンシップや産業現場見学の実施	・大学の農場見学や研修室訪問及び探究の方法 ・地域と連携したインターンシップや産業現場見学、幅広い年代と交流、将来に向けた新たな課題発見
緑地計画	環境緑化に関する基礎的な知識・技術の習得とともに地域連携活動を通して更なる学習の充実を図る。	・サクラ、ケヤキプロジェクトの活性化のため府中市、近隣小中学校との連携した活動 ・環境と生物に関する学習のための外部講師による授業の実施	・インターンシップの内容をもとにした、将来に向けた新たな課題発見 ・学習内容をまとめ、発表し、他者への活動内容等の発信
食品科学	「課題解決・探究」につなげる実習の充実	食品製造・食品化学等において、製造・分析方法における原理や技術などの指導事項を熟考し、探求的な学習につなげる指導を実施 各科目の特性に応じ、インプットした知識を、発表授業などを活用して、他者にアウトプットする機会を設ける	・食品製造・総合実習において産学連携に向けた取組 ・大学研究室訪問等の高大連携で、探究の方法やポスター発表、プレゼンテーションの手法についての学習 ・問題解決の過程において、論理的に考察する活動を重視した「思考・判断・表現」を養う授業の実施 ・ものの見方・考え方の側面を着眼した授業の実施
服飾	服飾に関する知識・技術の向上	・全国高等学校家庭科被服技術検定2・3級実施 ・色彩、ファッションビジネス学習の充実 ・デザイン画、縫製技術の充実	・ファッション色彩能力検定、ファッションビジネス能力検定等への受験率、合格率の向上 ・ファッション甲子園、高校生デザイン画コンテスト等への参加 ・製作作品や研究成果発表の実施
食物	調理師免許取得につなげる指導の充実	・実社会で活躍する外部の調理師を招聘し、少人数の調理実習を実施 ・調理理論、食品、栄養、衛生、食文化など調理師免許取得のための学習の充実 ・全国高等学校家庭科食物調理技術検定を3級から1級まで実施	・インターンシップによる実践的なキャリア教育 ・本校農業科の食材や草花を活用した集団給食実習 ・各種料理コンテストへの出場 ・卒業生やシェフによる講演会等を通して、調理師として現場で働く心構えの醸成