

令和6年度(3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		課題研究			4	140時間		
対象学年組 第3学年 4 組								
使用教科書								
科目:「課題研究」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		衣装製作、ファッションショー運営、研究発表を通してファッション分野について体系的・系統的に理解するとともに、相互に関連付けられた技術を身に付ける。			衣装製作、ファッションショー運営、研究発表を通してファッションに関する課題を発見し、解決策を探求し、根拠に基づいて創造的に解決することができる。			ファッションに関する課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、ファッション産業の発展や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。
評価方法		定期テスト 作品提出 観察(学習状況、行動観察、授業中の発言など)			定期テスト 作品提出 観察(学習状況、行動観察、授業中の発言など)			観察(学習状況、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 考查 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	52	中間・期末	<b>【単元名】</b> 課題の設定  <b>【目標】</b> 課題の設定を通して、考案したデザインに必要な材料や縫製技術について理解する。グループテーマに合わせたデザインにするための課題解決を考える。製作計画を立て、主体的かつ協働的に取り組むことができる。	・テーマ設定 ・デザインの考案			<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じたファッション画が描ける。 ・デザインに適した材料を選択できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・グループテーマ及び個人テーマを設定できる。 ・グループテーマに合わせて個人のデザインを改善できる。 ・ファッション画を描く上での課題を解決できる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・製作計画を立てることができる。 ・イメージを表現するための情報を収集できる。 ・グループで協働しながら取り組んでいる。 ・他のデザインを尊重できる。
2	単元2	64	中間・期末	<b>【単元名】</b> 衣装製作  <b>【目標】</b> 衣装製作を通して、デザインに適した方法で製図、縫製を行うことができる。ファッション画のデザインを実現するための課題解決を考えることができる。着装した状態で、自ら学び身に付けた技術を適切に発表できる。	・使用素材の特徴 ・製図 ・仮縫い ・補正 ・仮縫い衣装の着装 ・衣装製作 ・装飾製作 ・仕上げ ・完成衣装の着装			<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じた製図ができる。 ・布地に適した印付け、裁断ができる。 ・縫製技法を理解し、実践できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・デザイン実現のための課題を発見し、解決することができる。 ・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・特徴的なデザインについて説明できる。 ・完成衣装が美しく見える適切な動作ができる。
3	単元3	24	期末	<b>【単元名】</b> 研究発表  <b>【目標】</b> 研究発表を通して、適切な発表資料及び発表原稿の作成方法について理解する。製作過程で生じた問題について、課題を発見し、その解決に向けて考える。課題研究発表会に向けて主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	・製作過程のまとめ ・研究、調査 ・発表資料の作成 ・発表原稿の作成 ・課題研究発表会			<b>【知識・技能】</b> ・パワーポイントで発表資料を作成できる。 ・適切な発表原稿を作成できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・製作過程での課題を発見できる。 ・課題の解決方法をまとめることができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・わかりやすい発表となるよう主体的に取り組んでいる。 ・他の発表を尊重できる。 ・発表会の進行に協働的に取り組んでいる。

令和6年度(3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(テクニカル専攻)			4	140時間		
対象学年組 第3学年 4 組								
使用教科書 ファッション造形								
科目:「ファッション造形(テクニカル専攻)」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		デザインや着用目的に応じた被服材料の選択や被服構成、美しく仕上げる縫製技法などを理解し、関連する技術を身に付ける。		被服製作に関する高度な技術を活用し、計画に従って能率的に製作するとともに、創意工夫やアイデアを生かして、より良いものを作り出すことによって課題を解決することができる。			ものづくりを通して人々の生活を支え豊かにしていることを認識し、自ら進んで学び、新たなものづくりや造形表現を目指す。	
評価方法		定期テスト 作品提出		定期テスト 作品提出 観察(学習状況、行動観察、授業中の発言など)			観察(学習状況、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	52	中間・期末	<b>【単元名】</b> ジャケット製作  <b>【目標】</b> ジャケット製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 身の周りの衣服への活用を考え、主体的に製作しようとしている。	・デザインの考案 ・材料の選択 ・製図 ・裁断芯貼り、仮縫い ・試着、補正 ・縫製(切替、箱ポケット、肩パッド、袖作り袖付け、裏地始末) ・仕上げ(ボタンホール、ボタン付け、星止め) ・着装			<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じた製図ができる。 ・着用目的に応じた被服材料を選択できる。 ・布地に適した印付け、裁断ができる。 ・縫製技法を理解し、実践できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。 ・計画的に製作することができる。 ・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。 ・他の作品の良さを発見し尊重できる。
2	単元2	64	中間・期末	<b>【単元名】</b> スカート製作  <b>【目標】</b> 見返し仕立て裏付きスカートの製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 身の周りの衣服への活用を考え、主体的に製作しようとしている。	・デザインの考案 ・材料の選択 ・製図 ・裁断、試作 ・補正 ・縫製(切替、コンシールファスナー、見返し、裏地) ・着装			<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じた製図ができる。 ・着用目的に応じた被服材料を選択できる。 ・布地に適した印付け、裁断ができる。 ・縫製技法を理解し、実践できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。 ・計画的に製作することができる。 ・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。 ・他の作品の良さを発見し尊重できる。

3	単元 3	24	期末	<p>【単元名】 子ども服の製作</p> <p>【目標】 子ども服の製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 着用者の特徴を捉えた衣服へのより良い活用を考え、主体的に製作しようとしている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デザインの考案</li> <li>・材料の選択</li> <li>・製図</li> <li>・裁断</li> <li>・縫製</li> </ul>		<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・イメージやデザインに応じた製図ができる。</li> <li>・着用目的に応じた被服材料を選択できる。</li> <li>・布地に適した印付け、裁断ができる。</li> <li>・縫製技法を理解し、実践できる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。</li> <li>・計画的に製作することができる。</li> <li>・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。</li> <li>・他の作品の良さを発見し尊重できる。</li> </ul>
---	---------	----	----	---	---	--	--

令和6年度(3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(プロダクト専攻)		4	140時間	
対象学年組 第3学年 4 組						
使用教科書 ファッション造形						
科目:「ファッション造形(プロダクト専攻)」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		デザインや着用目的に応じた被服材料の選択や被服構成、美しく仕上げる縫製技法などを理解し、関連する技術を身に付ける。		被服製作に関する高度な技術を活用し、計画に従って能率的に製作するとともに、創意工夫やアイデアを生かして、より良いものを作り出すことによって課題を解決することができる。		ものづくりを通して人々の生活を豊かにしていることを認識し、自ら進んで学び、新たなものづくりや造形表現を目指す。
評価方法		定期テスト 作品提出		定期テスト 作品提出 観察(学習状況、行動観察、授業中の発言など)		観察(学習状況、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	52	中間・期末	<b>【単元名】</b> 一重仕立てコートの製作  <b>【目標】</b> ステンカラーコート製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 身の周りの衣服への活用を考え、主体的に製作しようとしている。	・デザインの考案 ・材料の選択 ・囲み製図の表示と書き方 ・縫い代付き型紙の製作 ・裁断 ・セットインスリーブの縫製 ・仕上げ ・着装	<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じた製図ができる。 ・着用目的に応じた被服材料を選択できる。 ・布地に適した印付け、裁断ができる。 ・縫製技法を理解し、実践できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。 ・計画的に製作することができる。 ・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。 ・他の作品の良さを発見し尊重できる。
2	単元2	64	中間・期末	<b>【単元名】</b> 台襟付きブラウスの製作  <b>【目標】</b> 台襟付きブラウスの製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 身の周りの衣服への活用を考え、主体的に製作しようとしている。	・デザインの考案 ・材料の選択 ・台襟の製図 ・剣ボロの製図 ・裁断 ・台襟の縫製 ・剣ボロの縫製 ・ヨークの縫製 ・シャツスリーブの縫製 ・着装	<b>【知識・技能】</b> ・イメージやデザインに応じた製図ができる。 ・着用目的に応じた被服材料を選択できる。 ・布地に適した印付け、裁断ができる。 ・縫製技法を理解し、実践できる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。 ・計画的に製作することができる。 ・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。 ・他の作品の良さを発見し尊重できる。

3	単元 3	24	期末	<p>【単元名】 子ども服の製作</p> <p>【目標】 子ども服の製作を通して、適切な材料選択や縫製技術について理解する。 製作計画に従ってデザインや着用目的に応じた課題解決を考える。 着用者の特徴を捉えた衣服へのより良い活用を考え、主体的に製作しようとしている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・デザインの考案</li> <li>・材料の選択</li> <li>・製図</li> <li>・裁断</li> <li>・縫製</li> </ul>		<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・イメージやデザインに応じた製図ができる。</li> <li>・着用目的に応じた被服材料を選択できる。</li> <li>・布地に適した印付け、裁断ができる。</li> <li>・縫製技法を理解し、実践できる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・着用目的や着用者の個性、流行などを考慮してデザインすることができる。</li> <li>・計画的に製作することができる。</li> <li>・美しく仕上げるための課題を発見し、解決することができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・着用目的にふさわしいトータルコーディネートができる。</li> <li>・他の作品の良さを発見し尊重できる。</li> </ul>
---	---------	----	----	---	---	--	--

令和6年度(3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3学年 4 組						
使用教科書 ファッションデザイン						
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		デザインの発想をファッション画やアパレルCADによって表現する技術を習得する。		デザインを行う上での条件や表現方法を理解する。デザイン上の課題を自ら考え発見し、合理的かつ創造的に解決することができる。		自分のイメージをファッション画等で表現したり、ファッションに関する情報を収集し、自ら商品の企画から販売までを通して考え、提案したりすることができる。
評価方法		定期テスト 作品提出		定期テスト 作品提出		観察(学習状況、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 審査 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・期末	<b>【単元名】</b> ファッション画による表現  <b>【目標】</b> ファッション画の製作を通して、作画や各種材料による表現に関わる基礎技術を習得する。 与えられたテーマに対する課題を発見し、その解決に向けて考える。 ファッションの創造的なデザインに主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	・デザインの発想 ・各種材料を使用した表現方法 ・ファッション画の製作 ・コンテストへの応募	<b>【知識・技能】</b> ・適切な材料を使用してイメージをファッション画で表現することができる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・ファッション画を描く上での課題を発見できる。 ・条件に応じたファッション画を描くことができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・イメージを表現するための情報を収集できる。 ・他のデザインを尊重できる。
1	単元2	12	中間・期末	<b>【単元名】</b> アパレルCADによるヨークスカートの製図  <b>【目標】</b> ヨークスカートの製図を通して、アパレルCADの基本的な操作について理解する。 条件に応じたデザイン作成の技術を身に付け、課題の解決方法を考える。 発想をデザインへ展開する過程を体験的に理解しようとしている。	・アパレルCADの基本操作 ・ヨークスカートのパターン展開 ・自身の体形に合わせたパターン展開	<b>【知識・技能】</b> ・アパレルCADの基本操作ができる ・ヨークスカートのパターン展開を理解している。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・デザイン上の課題をアパレルCADを使用して解決できる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・製作したパターンを様々なサイズに展開することができる。
2	単元3	15	期末	<b>【単元名】</b> ファッションショー用衣装のファッション画製作  <b>【目標】</b> ファッション画の製作を通して、作画や各種材料による表現に関わる基礎技術を習得する。 与えられたテーマに対する課題を発見し、その解決に向けて考える。 ファッションの創造的なデザインに主体的かつ協働的に取り組もうとしている。	・デザインの発想 ・各種材料を使用した表現方法 ・ファッション画の製作 ・パネルによる表現	<b>【知識・技能】</b> ・適切な材料を使用してイメージをファッション画で表現することができる。  <b>【思考・判断・表現】</b> ・ファッション画を描く上での課題を発見できる。 ・条件に応じたファッション画を描くことができる。  <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> ・協働してパネル製作を行い適切に表現できる。 ・パネルを用いた発表を行い、自らのイメージを他者に適切に伝えることができる。 ・他のデザインを尊重できる。

2	単元4	15	中間・期末	<p>【単元名】</p> <p>アパレルCADによるウエストベルトパンツの製図</p> <p>【目標】</p> <p>ウエストベルトパンツの製図を通して、アパレルCADの基本的な操作について理解する。条件に応じたデザイン作成の技術を身に付け、課題の解決方法を考える。発想をデザインへ展開する過程を体験的に理解しようとしている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アパレルCADの基本操作</li> <li>・ウエストベルトパンツのパターン展開</li> <li>・自身の体形に合わせたパターン展開</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アパレルCADの基本操作ができる</li> <li>・ウエストベルトパンツのパターン展開を理解している。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・デザイン上の課題をアパレルCADを使用して解決できる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・製作したパターンを様々なサイズに展開することができる。</li> </ul>
3	単元5	8	中間・期末	<p>【単元名】</p> <p>マイブランドの作成</p> <p>【目標】</p> <p>マイブランドの作成を通して、世代や生活の様々な条件などに応じたデザインについて理解する。世代や生活の様々な条件に応じた新しいデザインについて課題を発見し、その解決に向けて考える。ファッションデザインの条件と表現について自ら学び、主体的かつ協働的に取り組もうとしている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・個性の表現とファッションの関わり</li> <li>・世代や身体特性に合わせたデザインについて</li> <li>・マイブランドの企画</li> <li>・パネルによる表現</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・適切な材料を使用してイメージをファッション画で表現することができる。</li> <li>・着用者の個性を捉え理解している。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファッション画を描く上での課題を発見できる。</li> <li>・条件に沿ったファッション画を描くことができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・主体的にパネル製作を行い適切に表現できる。</li> <li>・他のデザインを尊重できる。</li> </ul>
3	単元6	8	中間・期末	<p>【単元名】</p> <p>テキスタイルデザイン</p> <p>【目標】</p> <p>テキスタイルデザインを通して、文様の構図や種類について理解する。ファッションデザインのイメージづくりに応じたテキスタイルを考える。テキスタイルデザインがファッションデザインのイメージづくりに与える影響を体験的に理解しようとしている。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・文様の構図や種類</li> <li>・ICTを利用したデザイン製作</li> <li>・テキスタイルへのプリント</li> <li>・製作したテキスタイルを用いた小物製作</li> </ul>	<p>【知識・技能】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・文様の構図を理解してデザインすることができる。</li> </ul> <p>【思考・判断・表現】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ファッションイメージに応じたテキスタイルをデザインすることができる。</li> </ul> <p>【主体的に学習に取り組む態度】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・自らデザインしたテキスタイルを用いて主体的に小物製作を行うことができる。</li> </ul>

令和6年度(3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	選択 手芸応用			2	70時間		
対象学年組	第3学年	4組、	組、	組、	組、	組	
使用教科書	ファッション造形						
科目:「選択 手芸応用」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	刺繍の各種技法の特徴を理解し、表現したいものに適切に技法を用いることができる。		製作する作品の布の厚さ、特徴に合わせて、適切に刺繍の技法を用い作品製作できる。		積極的に作品製作に取り組み、友人の作品を評価できより良い作品を製作しようとする姿勢がみられる。		
評価方法	定期テスト 小テスト レポート ワークシート				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) 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】 リボン刺繍  【目標】 リボン刺繍の各技法と特徴を理解し美しく刺すことができる。	・指導事項 ストレートステッチ ループステッチ、れ ぜーデーリーステッ チ、スパイダーローズ ステッチ	【知識・技能】 各種刺繍の技法と特徴を理解している。  【思考・判断・表現】 表現したいものに適した素材、糸の太さが選択できる。  【主体的に学習に取り組む態度】 授業時間内に指示された技法を理解し完成させようとしている。未完成の技法は次回までに仕上げてくる。	
2	単元 2	36	中間・ 期末	【単元名】 フランス刺繍とビーズ刺繍 【目標】 過去に学習したフランス刺繍とビーズ刺繍を応用して身近な布小物を完成させる。	アウトラインS、バック S、サテンS、バリオン ローズS、フレンチノ ットS、ビーズ返し刺 し、押さえ刺し。花刺 しなど	【知識・技能】 各種刺繍の技法と特徴を理解している。  【思考・判断・表現】 表現したいものに適した素材、糸の太さが選択できる。  【主体的に学習に取り組む態度】 授業時間内に指示された技法を理解し完成させようとしている。未完成の技法は次回までに仕上げてくる。	
3	単元 3	10	中間・ 期末	【単元名】 日常着の装飾 【目標】 日常着に刺繍の技法を応用して装飾を加える。	日常着のすそ、衿ぐ りなどに刺繍を配置し リメイクする。	【知識・技能】 各種刺繍の技法と特徴を理解している。  【思考・判断・表現】 表現したいものに適した素材、糸の太さが選択できる。  【主体的に学習に取り組む態度】 授業時間内に指示された技法を理解し完成させようとしている。未完成の技法は次回までに仕上げてくる。	

令和6年度(3学年用)年間授業計画 都立農業高等学校全日制課程

教科	専門科目 家庭	単位数	年間授業時数(予定:単位数×35時間)
科目	課題研究	3	105時間
対象学年組 第3学年 5組			
使用教科書			

科目:「課題研究」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	専門領域の発展的学習を通じて、食品・調理・食文化への理解を深め、技術を向上させる。研究論文の制作を通じて、調査・研究・考察等の研究の方法を理解する。	食物調理技術検定1級の受験対策を通じて、自己の課題を設定し、解決策を構想し、実践を評価・改善し、考察したことを根拠に基づいて理論的に表現するなどして課題を解決する力を身に付けている。研究の過程を研究論文にまとめることができる。	発展的領域実習および研究論文の制作において、主体的かつ協働的に課題を解決しようとしている。
評価方法	定期テスト レポート ワークシート 研究論文	定期テスト レポート ワークシート 研究論文 論文発表 学習の振り返り	レポート ワークシート 研究論文 論文発表 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	40	期末	<b>【単元名】</b> 製菓実習 (和菓子・洋菓子・茶道)  <b>【目標】</b> 製菓の実習を通して、食材や調理技法・食文化について理解する。自己の課題を発見し改善しようとしている。	和菓子の製作 洋菓子の製作 茶道の入門						<b>【知識・技能】</b> 製菓特有の食材や調理技法・食文化について理解する。 <b>【思考・判断・表現】</b> 調理における自己の課題を発見し改善・向上の方策を思考している。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 課題を協働的に解決しようとしている。
2	単元2	50	期末	<b>【単元名】</b> 研究論文 (序論・調査・研究・考察・まとめ) <b>【目標】</b> 研究論文の作成を通して、研究の方法が分かる。自己の課題を発見し解決の方策を考えることができる。	検定に向けた試作 論文作成						<b>【知識・技能】</b> 調査・研究・考察等の研究の方法が分かる。自分が設定したテーマに基づいた基礎的知識を理解している。 <b>【思考・判断・表現】</b> 自己の課題を発見し解決の方策を考察することができる。研究論文として適切に構成することができる。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 課題解決に至るまで試行錯誤を経て、粘り強く取り組もうとしている。
3	単元3	15	期末	<b>【単元名】</b> 研究論文作成・発表 1年間のまとめ <b>【目標】</b> 研究論文の作成・発表を通して、研究の方法を理解するとともに、研究成果を他者に発信することができる。1年間の研究を総合的に振り返ることができる。	論文作成 論文発表準備 論文発表 年間総括						<b>【知識・技能】</b> 調査・研究・考察等の研究の方法が分かる。自分が設定したテーマに基づいた基礎的知識を理解している。 <b>【思考・判断・表現】</b> 研究論文として適切に構成することができる。研究内容を適切に要約し発表することができる。 <b>【主体的に学習に取り組む態度】</b> 他者の発表を聞き取り、自己の課題解決に生かそうとしている。課題を主体的、協働的に解決しようとしている。

令和6年度(3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	食文化		1	35時間		
対象学年組 第3学年5組						
使用教科書 新調理師養成教育全書 必修編 4調理理論と食文化概論						
科目:「食文化」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	食文化の成り立ちや日本と世界の食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ている。		食生活の現状から食文化に関する課題を発見し、食文化の伝承と創造を担う職業人として合理的かつ創造的に解決できる。		食文化の面から食生活の充実向上を目指して自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。	
評価方法	定期テスト ワークシート		定期テスト(論述問題など) ワークシート 観察		ワークシート 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	単元1	5	中間・ 期末	【単元名】 食文化の成り立ち 【目標】 日本及び諸外国の食文化の成り立ちの要因について、代表的な食文化を取り上げ、気候や風土、宗教、風俗・習慣との関わりについて考察するとともに食文化を取り巻く現状について課題意識をもつ。	・講義(食文化の成り立ち) ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技術】 日本や諸外国の食文化について、成り立ちや要因を理解している。 【思考・判断・表現】 食文化と気候や風土、宗教、風俗、習慣との関わりや食文化を取り巻く現状と課題について課題を発見し、その解決に向けて考察できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 食文化の成り立ちについて自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。
1	単元2	15	中間・ 期末	【単元名】 日本の食文化 【目標】 日本の食生活の変遷について、各時代の特徴を概観するとともに、食習慣や食生活の在り方に関心をもつ。さらに、日本の食文化として、日常食、行事食、郷土料理について、具体的な料理や食事の内容を取り上げ、先人の知恵や食の持つ文化的、歴史的側面を考察することができるようにするとともに、伝統的な料理様式を取り上げ、時代背景とともにその特徴や食卓作法について理解できるようにする。	・講義(食生活の変遷、日常食・行事食・郷土料理、料理様式の発展) ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技術】 日本の食文化について、その変遷や料理様式などを理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 日本の食文化について課題を発見し、その解決に向けて考察し、表現できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 日本の食文化について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。
2	単元3	11	中間・ 期末	【単元名】 世界の食文化 【目標】 世界の主な食文化圏とその料理の特徴を理解し、歴史と食文化圏との関わり、グローバル化の進展に伴う料理屋食生活の変化などに関心をもつ。	・講義(世界の料理の特徴と文化、食生活のグローバル化) ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技術】 食文化の伝承の重要性を踏まえ、新たな食文化を創造することの意義について理解し、関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 歴史と食文化圏の関わりやグローバル化の進展に伴う料理や食文化の変化について課題を発見し、その解決に向けて考察できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 世界の食文化について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。

3	単元 4	2	期末	<p>【単元名】 食文化の伝承と創造</p> <p>【目標】 食文化の伝承と創造を担う職業人として、家庭や社会の人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、伝統を踏まえた上で、時代に即応した食文化を受け入れると同時に、さらに新たな食文化を創造し、次世代に伝えていく力を身に付ける。</p>	<p>・講義(食文化の伝承と創造)</p> <p>・ワークシート</p> <p>・一人1台端末</p> <p>・定期考査</p>						<p>【知識・技術】 食文化の伝承の重要性を踏まえ、新たな食文化を創造することの意義について理解し、関連する技術を身に付けている。</p> <p>【思考・判断・表現】 日本や世界の食文化の伝承に関する課題を発見し、その解決に向けて工夫し、表現できる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 新たな食文化の創造について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。</p>
3	単元 5	2	期末	<p>【単元名】 食文化と食育</p> <p>【目標】 食文化の伝承と創造を担う職業人として、食育の推進の重要性を認識し、食文化の伝承と創造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。</p>	<p>・講義(食文化と食育)</p> <p>・ワークシート</p> <p>・一人1台端末</p> <p>・定期考査</p>						<p>【知識・技術】 食文化の発展のために食育が果たす役割について理解し、関連する情報を収集・整理できる。</p> <p>【思考・判断・表現】 食文化の発展に関する課題を発見し、その解決に向けてどのような食育を推進する活動ができるかを考察し、工夫できる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 食文化の面から食育の推進のための活動について自ら学び、食文化の伝承と創造に主体的かつ協働的に取り組む。</p>

令和6年度(3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	調理・調理実習		5	175時間		
対象学年組 第3学年 5組						
使用教科書 新 調理師養成教育全書 必修編 第4巻 調理理論と食文化概論、第5巻 調理実習						
科目:「調理・調理実習」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	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身に付けている。		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もうとしている。	
評価方法	定期テスト 実技試験 ワークシート		定期テスト(論述問題など) 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		調理ノート 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、出席状況	
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・2	単元1	145	中間・期末	【単元名】 (3)様式別の献立と調理  【目標】 日本料理、西洋料理について、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。	ア日本料理 イ西洋料理 ・実習、講義 ・調理ノート ・定期テスト ・実技試験 ・振り返り	【知識・技能】 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ている。 【思考・判断・表現】 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、工夫している。 【主体的に学習に取り組む態度】 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んでいる。 ・調理ノートを期日までに提出することができる。 ・調理ノートは、必要事項を記入することができる。
3	単元2	30	中間・期末	【単元名】 (4)目的別・対象別の献立と調理  【目標】 行事食・供応食の食事など、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。	イ行事食・供応食 ・実習、講義 ・調理ノート ・定期テスト ・実技試験 ・振り返り	【知識・技能】 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んでいる。 ・調理ノートを期日までに提出することができる。 ・調理ノートは、必要事項を記入することができる。

令和6年度(3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		2	70時間		
対象学年組 第3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						
	【知識及び技能】		【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るようにする。		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する力を養う。		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む態度を養う。	
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 ・ 2	単 元 1	35	中 間 ・ 期 末	【単元名】 食物アレルギーとその予防  【目標】 食物アレルギーの種類とその特徴, 特定原材料などのアレルギー表示, 発症予防としての食品の選択や衛生管理に関する知識と技術を習得し, 食品の選択や調理施設等の衛生管理の重要性について考察できるようにする。	・食物アレルギーとは ・食物アレルギーの種類 ・アレルギー物質表示 ・コンテストの取組 ・一人1台端末の活用	【知識・技能】 食物アレルギーの特徴, 症状, 発生状況と原因物質, 発症について理解し, 関連する技術を身に付けている。 【思考・判断・表現】 食物アレルギーとその予防に関する課題を発見し, その解決に向けて考察している。 【主体的に学習に取り組む態度】 食物アレルギー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もうとしている。
2 ・ 3	単 元 2	35	中 間 ・ 期 末	【単元名】 食品衛生対策 【目標】 食品を衛生的に取り扱い, 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する。	・衛生管理の方法	【知識・技能】 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んでいる。

令和6年度(3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		公衆衛生		3	105時間		
対象学年組 第3学年5組							
使用教科書 新調理師養成教育全書必修編1							
科目:「公衆衛生」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		集団の健康と公衆衛生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。		公衆衛生に関する課題を発見し、疾病の予防と健康づくり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。		疾病の予防や健康づくりを目指して自ら学び、公衆衛生の発展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 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)を中心に記述)	
1	単元1	12	中間・ 期末	【単元名】 調理師と健康 【目標】 多様化した現代の健康の概念を理解し、理想とする健康状態を成立させるための食生活について理解する。日本と世界の健康水準を比べ、健康寿命延伸について考えを深める。 食生活が健康に果たす役割について、また健康を増進する環境づくりについて考える。	・講義 ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技能】 健康の概念を理解し、理想とする食生活について理解している。 【思考・判断・表現】 日本と世界の健康水準を比較・分析し、考察できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 健康な食生活を送るために、自ら学び主体的かつ協働的に課題を解決しようとしている。	
1	単元2	21	中間・ 期末	【単元名】 食生活と疾病 【目標】 疾病を発症させないための、適切な食生活習慣について理解する。生活習慣病について理解し、日本の食生活の課題について考えを深める。 洋風化する現代の食嗜好から、日本型食生活(和食)を見直し、食生活の改善について考える。	・講義 ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技能】 疾病を発症させないための、食生活について理解している。 【思考・判断・表現】 日本の食生活の課題について、考察できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 日本型食生活(和食)の優れた側面を見直し、自ら学び主体的かつ協働的に課題を解決しようとしている。	
2	単元3	21	中間・ 期末	【単元名】 健康づくり 【目標】 疾病の予防や、食と健康に関する法律について理解する。日本における健康づくり対策の目的や概要を理解し、各対策の具体的な取り組みについて考えを深める。 調理師として、健康づくりの実現にどのように関わられるのか考える。	・講義 ・ワークシート ・一人1台端末 ・定期考査	【知識・技能】 疾病の予防や、食と健康に関する法律について理解している。 【思考・判断・表現】 健康づくり対策の取り組みについて、考察できる。 【主体的に学習に取り組む態度】 調理師として、健康づくりの実現に向けて主体的かつ協働的に課題を解決しようとしている。	

2	単元4	24	中間・期末	<p>【単元名】 調理師と食育</p> <p>【目標】 食に関するさまざまな問題に関心を持ち、食育について理解する。 食生活の向上に向けて、食生活の面から課題を発見しその解決に向けて考察する。 調理師として、食育を国民運動として取り入れ、現場で実践できる力を身に付ける。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義</li> <li>・ワークシート</li> <li>・一人1台端末</li> <li>・定期考査</li> <li>・発表</li> </ul>					<p>【知識・技能】 食育とはなにか理解している。</p> <p>【思考・判断・表現】 食に関する正しい知識を持ち、食生活の課題を考察できる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 食育について、調理師としてどのような取り組みができるか提案できる。</p>
2	単元5	12	中間・期末	<p>【単元名】 労働と健康</p> <p>【目標】 職場の環境や作業条件が健康に及ぼす影響を理解する。 快適な職場環境について、事例を通し必要な条件を考察する。 産業保険医について、自ら学び公衆衛生の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義</li> <li>・ワークシート</li> <li>・一人1台端末</li> <li>・定期考査</li> <li>・発表</li> </ul>					<p>【知識・技能】 職場の環境や作業条件が健康に及ぼす影響を理解している。</p> <p>【思考・判断・表現】 作業環境について考え、改善には何が必要か理解している。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 調理師として、快適な労働条件のもと働くことができるように提案できる。</p>
3	単元6	15	中間・期末	<p>【単元名】 環境と健康</p> <p>【目標】 健康に影響を及ぼす生活環境と汚染について理解する。 現代の生活環境についての問題点について考えを深める。 環境衛生について自ら学び、公衆衛生の発展に主体的かつ協働的に取り組むことができる。</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・講義</li> <li>・ワークシート</li> <li>・一人1台端末</li> <li>・定期考査</li> <li>・発表</li> </ul>					<p>【知識・技能】 健康に影響を及ぼす生活環境と汚染について理解している。</p> <p>【思考・判断・表現】 現代の生活環境についての課題を考察できる。</p> <p>【主体的に学習に取り組む態度】 調理師として、環境に配慮した料理を提供するための方法を提案できる。</p>