

教科名	農業	科目名	総合実習	対象学年	1学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース		単位数	3単位	時 数	105
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 農業を総合的に捉え体系的・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。 (2) 農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	30	フード: 食品加工の体験	味噌、各種ジャム、酸乳飲料の製造		
		フラワー: 草花栽培の体験	キクの繁殖方法と生育管理、アスターの栽培		
		フルーツ: 果樹栽培、地域交流の体験	ブドウおよびリンゴの栽培管理		
		共通学習	農業クラブ意見発表、学有林、農業鑑定競技、校内発表会、コース当番実習		
2学期	42	フード: 食品加工の体験	トマト加工品(ジュース・ケチャップ)製造、味噌の製品化 リンゴ加工品(ジャム・ジュース)製造		
		フラワー: 草花栽培の体験	盆花の販売実習、シクラメンの栽培管理、 キクの収穫と販売実習、シクラメンの販売実習		
		フルーツ: 果樹栽培、地域交流の体験	ブドウ及びリンゴの栽培管理実習 収穫・調整・販売実習 地域交流及びもぎ取り体験販売の補助		
		共通学習	コース講演会、地域交流、農業クラブ FFJ 検定レポート、 校内美化、農業フォーラム、コース当番実習		
3学期	33	・コース選択に向けて ・1年間のまとめ	・コース説明会とコース選択調査 ・選択コースの決定 ・1年間の学習のまとめ ・農業クラブ FFJ 検定、卒業論文発表会、 コース当番実習		
教科書/ 副教材	なし(自主教材)				
関連科目	「農業と環境」「農業と情報」				
評価の 観 点	知識・技術	農業を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養うことができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		50	30	20	
留意事項	FFJ 検定初級レポート、各コースでの実習レポートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須) 指定の実習着・帽子・靴の着用、職員の指示の遵守といった安全対策ができていないことを実習参加の条件とし、評価に加える。				
備考					

教科名	農業	科目名	果樹	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フルーツコース	単位数	4単位	時 数	140
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 果樹栽培について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2) 果樹栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 果樹栽培における実験や研究を通じて、科学的な思考を持つとともに協調性と自主性を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 果樹の種類と果樹栽培の動向	・果樹の種類とそれらの分類を学び、果実の利用と食品価値を理解する。		
	20	2. 果樹(リンゴ、ブドウ、日本ナシ、モモ)の栽培・管理	・果樹の栽培・管理を通じて、良品質果実生産のために必要な技術を理解する。		
	10	3. FFJ検定への取り組み	・研究に取り組む過程で、基本的な栽培・管理について理解する。 ・調査や実験を行い、レポート作成の手順等を学ぶ。		
2学期	16	4. 果樹の生育と生理	・果樹の生育と生理について学ぶ。		
	20	5. 果実の収穫および販売	・良品質果実生産のための収穫前管理について理解を深める。 ・収穫した果実の販売実習を通じて、果実の販売や活用方法について学ぶ。		
	20	6. FFJ検定への取り組み	・調査・実験をもとにレポート作成を行い、果樹の生理・生態について理解を深めるとともに科学的な思考を養う。		
3学期	10	7. 果樹栽培と環境	・果樹栽培に関わる環境要因について学ぶ。		
	15	8. 整枝・せん定について	・果樹の整枝・せん定について学び、良品質果実生産の基本を理解する。		
	15	9. 苗木の生産について	・苗木の生産方法について学ぶ。		
教科書/ 副教材	教科書「果樹」(実教)				
関連科目	「総合実習」「地域資源活用」				
評価の 観 点	知識・技術	果樹栽培について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	果樹栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	果樹栽培や実験・研究を通じて、科学的な思考を持つとともに協調性と自主性を養うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		50	30	20	
留意事項	・指定の実習着・帽子・靴の着用、職員の指示の遵守といった安全対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。 ・実習を行うごとにレポートを作成し提出すること。 ・FFJ 検定中・上級レポートと調査ノートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須)				
備考					

教科名	農業	科目名	草花	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フラワーコース	単位数	4単位	時 数	140
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1)草花栽培について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2)生産した花をフラワーアレンジメント、ドライフラワーなどの利用する技術を学び、園芸装飾・花壇作製に発展させ合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)農業クラブ FFJ 検定上級基準Ⅰ・Ⅱのレポートの作成を通して、自ら学び、科学的な思考を持つとともに社会貢献に主体的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 草花園芸の特徴	・草花の生産と経営 ・草花の種類 ・草花の生産形態		
	20	2. 花壇用草花生産 (春夏用)	・花壇用草花の種類を知り、基礎的な栽培技術を学び、 習得する。		
	10	3. プロジェクト学習への取り 組み	・研究に取り組み、基本的な栽培・管理について理解す る。 ・調査・実験を行い、研究レポートの作成手順等を学ぶ。		
2学期	16	4. 花壇用草花生産 (秋冬用)	・花壇用草花の種類を知り、季節による栽培技術の違い を理解し学び、習得する。		
	20	5. 鉢ものの生産	・長野県を代表する鉢花のシクラメンについて栽培管理 を学び、その特性を理解する。		
	20	6. プロジェクト学習への取り 組み	・調査・実験をもとに研究レポートの作成を行い、草花の 生理・生態について理解を深める。		
3学期	10	7. 園芸デザイン	・草花の多面的な利用について基礎的な方法から新技 術までを学ぶ。		
	10	8. 草花生産と消費の動向	・草花の消費や流通の仕組みを学ぶ。 ・地域での販売活動を通じて、消費者に求められる草花 を理解する。		
	20	9. 草花の繁殖方法	・種子繁殖や栄養繁殖の方法を習得する。 ・		
教科書/ 副教材	教科書「草花(実教)」				
関連科目	「総合実習」「生物活用」				
評価の 観 点	知識・技術	草花栽培について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付 けることができたか。			
	思考・判断・表現	草花栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的 かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に 取り組む態度	草花栽培や実験・研究を通じて、科学的な思考を持つとともに協調性と自主性を養 うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	評価割合(%)		50	30	20
留意事項	・指定した実習着等の着用や、安全面に配慮した対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加 える。 ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・FFJ 検定中・上級レポートと調査ノートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須)				
備考					

教科名	農業	科目名	食品化学	対象学年	2学年	履修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フードコース	単位数	2単位	時数	70
目標 (生徒につけたい力等)	(1)食品化学について体系的・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。 (2)食品化学に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)食品化学について食品の成分や栄養を理解し、農業の各分野で応用できるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	8	1. 食品化学の役割	・食品化学の領域や食品製造との関わりについて学ぶ。 ・食品の生物学的・科学的特徴を理解する。		
	6	2. 食品の成分分析	・食品の成分分析の必要性和その概要を理解する。		
	8	3. 食品化学実験の基礎	・化学変化や濃度計算について学ぶ。 ・実験器具の取扱いと試薬の調整を理解する。		
2学期	10	4. 有機酸の定量実験	・食品に含まれる有機酸の定量実験を通して中和滴定の原理と分析方法を学ぶ。		
	10	5. 塩分の定量	・食品に含まれる塩分の定量実験を通して沈殿滴定の原理と分析方法を学ぶ。		
	8	6. 水分の定量	・食品に含まれる水分の定量実験を通して定量の原理と分析方法を学ぶ。		
3学期	10	7. 炭水化物の定量	・還元糖の定量実験を通して酸化還元滴定の原理と分析方法を学ぶ。		
	10	8. 食品の成分	・食品成分の分類とその機能について理解する。 ・水分、タンパク質、脂質、炭水化物等、各種栄養成分の性質とその利用について理解する。		
教科書/ 副教材	「食品化学」(実教)				
関連科目	「総合実習」「食品製造」				
評価の 観 点	知識・技術	食品化学について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	食品化学に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養うことができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	食品化学について食品の成分や栄養を理解し、農業の各分野で応用できるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		50	30	20	
留意事項	・実験実習を通して興味・関心を高めること。 ・指定の白衣着用等、職員の指示の遵守といった安全対策ができていることを実験実習参加の条件とし、評価に加える。 ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・実験を行うごとにレポートを作成し提出すること。				
備考					

教科名	農業	科目名	食品製造	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フードコース	単位数	4単位	時 数	140
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1)食品製造について体系的・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。 (2)食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 食品製造の意義と動向	・食品製造の意義と動向を理解する。		
	20	2. 味噌の醸造 ・製造工程の理解 ・原料の成分変化 ・麹菌、乳酸菌、酵母菌の働き	・味噌の製造を通して、原料を加工するときにかかる様々な変化(加工特性)について理解を深める。 ・食品成分について学び、食品加工はその成分の性質と変化を利用することによって成り立っていることを理解する。		
	10	3. 加工トマトの栽培	・加工トマトの特性を理解する。種まきから収穫までの栽培管理を学ぶ。		
2学期	16	4. トマト加工品の製造	・加工用トマトを用いて、ジュース、ケチャップの製造原理を学ぶ。		
	20	5. 果実加工品の製造	・イチゴ等の果実を用いて、酸と糖、ペクチン量とゼリー化の関係からジャムの製造原理を学ぶ。 ・リンゴジュースの製造方法と特性を学ぶ。		
	20	6. FFJ検定への取り組み	・加工品製造を通して調査・実験を行い、研究レポートの作成手順を学ぶ。		
3学期	10	7. 食品製造の基礎	・食品の分類や身近な食品の科学について学ぶ・		
	10	8. 食品の変質と貯蔵	・食品の変質とその原因及び食品の貯蔵方法について学ぶ。		
	20	9. 加工食品の改善・開発	・興味関心を持った材料を使って試作品を製造し、商品コンセプトの設定等の開発方法を理解し、試食・発表する。		
教科書/ 副教材	教科書「食品製造(実教)」				
関連科目	「総合実習」「食品化学」				
評価の 観 点	知識・技術	食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		40	30	30	
留意事項	・実習を通して興味・関心を高めること。 ・安心・安全な加工食品を製造するため、指定した実習着等の着用、健康状態・衛生面に配慮した対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。 ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・FFJ 検定中・上級レポートと調査ノートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須)				
備考					

教科名	農業	科目名	地域資源活用	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フルーツコース	単位数	2単位	時 数	70
目 標 (生徒につけたい力等)	(1)地域資源活用について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2)地域資源に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)地域資源について理解し、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	8	1. 人間生活とグリーンライフ	・グリーンライフについて理解する。		
	14	2. 果樹(リンゴ、ブドウ、日本ナシ、モモ)の栽培・管理	・果樹の栽培・管理を通じて、果樹栽培交流会の運営方法を理解する。		
2学期	14	3. グリーンライフ活動	・農山村がもつ食料生産以外の多様な機能について理解する。 ・地域資源を生かしたグリーンツーリズム活動の企画書を作成する。		
	14	4. 果樹(リンゴ、ブドウ、日本ナシ、モモ)の栽培・管理	・果実の収穫実習を通じて、果樹栽培交流会の運営方法を理解する。		
3学期	10	5. 交流活動の企画	・次年度に行う交流活動を企画する。		
	10	6. 交流活動のプレゼン	・次年度に行う交流活動の企画・運営についてコース内でプレゼンし、交流内容を深める。		
教科書/ 副教材	教科書「地域資源活用」(実教)				
関連科目	「総合実習」「果樹」				
評価の 観 点	知識・技術	地域資源活用について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	地域資源に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	地域資源について理解し、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	評価割合(%)		40	30	30
留意事項	・果樹を用いた交流活動の企画書の作成およびコース内でのプレゼンを行い、評価に加える。 ・各自が課題を持ち、主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・交流会の企画・運営には、果樹の栽培・管理をきちんと説明できることが重要であるため、実習で行ったことをレポートに記録し提出することが必須である。				
備考					

教科名	農業	科目名	生物活用	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フラワーコース	単位数	2単位	時 数	70
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1)草花の活用について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2)草花の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)草花の活用について理解し、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 草花の栽培と活用	・農業技術検定の学習を通して草花栽培の基礎的技術・知識を身につける。		
	8	2. 花壇の活用と管理	・地域および校内の花壇を利用して、目的に合わせた花壇デザインを作成する。 ・花壇の手入れ方法を学び、花壇の維持管理に必要なスキルを習得する。		
2学期	14	3. 野菜・ハーブの栽培	・家庭菜園やコンテナ栽培に適した野菜・ハーブの種類を学ぶ。 ・コンテナ栽培を行い、圃場栽培との違いを理解し、栽培場所や栽培する人など目的に合わせた栽培技術について理解する。		
	14	4. 生物を活用した療法 (植物)	・植物を活用した園芸療法の実践について学び、理解する。 ・療法のプログラムを計画立案する。		
3学期	10	5. 行事の装飾	・クリスマス、お正月などの行事に適する草花装飾の種類を学ぶ。 ・式典での装飾に適する草花の種類について学び、式典装飾に利用するプランター栽培を通して、式典装飾の目的や意義を理解する。		
	10	6. 交流活動の企画	・次年度に行う交流活動の企画について計画のプレゼンテーションを行い、表現力をつける。 ・次年度に向けて改善点についてコース内でディスカッションを行い、協働力をつける。		
教科書/ 副教材	教科書「生物活用」(実教)				
関連科目	「総合実習」「草花」				
評価の 観 点	知識・技術	草花の活用について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	草花の活用に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	草花の活用について理解し、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	評価割合(%)		40	30	30
留意事項	・園芸を用いた交流活動の企画書の作成およびコース内でのプレゼンを行い、評価に加える。 ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・実習での作品制作では、行った内容をレポートに記録し提出することが必須である。				
備考					

教科名	農業	科目名	食品流通	対象学年	2学年	履 修	必須
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	全コース	単位数	2単位	時 数	70
目 標 (生徒につけ たい力等)	・広範囲にわたる食品種類の各流通についての知識を習得し、食品流通がもつ社会的役割を理解する。 ・食料品について、その生産・流通・消費までの幅広い知識と持ち、自ら問題解決に取り組む能力と態度を習得する。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	20	・現代生活と食品流通 ・経済活動と食料	・流通のはじまりと発展 ・流通の働き、食品流通の役割 ・経済発展と食料消費、世界の食料事情		
2学期	28	・経済活動と食料 ・食品流通のしくみと働き ・食品の流通 ・食品の品質と規格	・日本の食生活、日本の食料需給、フードシステム 食品流通と環境問題 ・食品流通の特徴、食品流通のしくみ ・青果物、畜産物、加工食品の流通 ・食品の品質と安全性、品質と品質保証 規格、表示と検査 食品流通と包装、食品の変質と品質保持		
3学期	22	・食品の物流と ・食品マーケティング ・まとめ	・食品の物流と保管 ・食料品のマーケティング手法 ・レポート作成		
教科書/ 副教材	『食品流通』(実教出版)、その他				
関連科目					
評価の 観 点	知識・技術	意欲をもって学習活動に取り組むことができたか。			
	思考・判断・表現	学習で得た食品流通の知識を論理的に表現できたか。 流通分野の基礎的知識が身についているか。			
	主体的に学習に 取り組む態度	提出課題が期日までに提出できたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)		○	○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等(パフォーマンステストを含む)		○	○	○
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価			○	○
評価割合(%)		60	20	20	
留意事項					
備考					

教科名	農業	科目名	総合実習	対象学年	2学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科・	コース		単位数	3単位	時 数	105
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 農業を総合的に捉え体系的・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。 (2) 農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)
1学期	30	フード: 原料の栽培実習と加工実習	・加エトマトの栽培と生育調査(果実の生育と着色の関係を特に注目する) ・味噌、各種ジャムの製造
		フラワー: 草花の栽培管理実習	・播種条件(温度、水分、酸素、光)に合わせた播種、鉢上げ、鉢替えの方法 ・花の管理に必要な灌水作業・鉢上げ作業・開花調整など実践を通して栽培管理の方法を学び体得する。
		フルーツ: 果樹の栽培管理実習	・ブドウ・リンゴ・日本ナシ・モモの栽培管理 ・地域交流の運営補助
		共通学習	農業クラブ意見発表、農業鑑定競技、校内発表会、コース当番実習、学校開放講座
2学期	42	フード: 食品の加工実習	・トマト加工品(ジュース・ケチャップ)製造 ・味噌の製品化 ・リンゴ加工品(ジャム・ジュース)製造
		フラワー: 鉢花の栽培管理実習	・各種鉢花の生産方法を学ぶ ・鉢花の環境条件(土壌条件、光、水分、養分)について ・シクラメンの栽培管理方法
		フルーツ: 果樹栽培、地域交流の体験	・ブドウ・リンゴ・日本ナシ・モモの栽培管理 ・収穫・調整・販売 ・地域交流及び収穫体験販売の補助
		共通学習	校外実習、農業クラブ FFJ 検定、農業フォーラム、コース当番実習、学校開放講座
3学期	33	フード: ・加工原料の特性について ・穀類の加工品について ・1年間のまとめ	・加工の原料に適するものとそうでないものを見分ける力をつける。 ・大豆、小麦の加工品の製造と製造原理について学ぶ。
		フラワー: ・地域交流の意義とあり方 ・鉢花栽培のまとめ	・地域交流のまとめと企画書作成について学ぶ。 ・鉢花栽培のまとめとレポートの作成
		フルーツ: ・果樹のせん定について ・交流活動の企画	・リンゴ、ブドウのせん定 ・地域交流のまとめと次年度の交流会企画書を作成
		共通学習	卒業論文発表会、コース当番実習、学校開放講座
教科書/ 副教材	なし(自主教材)		
関連科目	「食品製造」「草花」「果樹」		
評価の 観 点	知識・技術	農業を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。	
	思考・判断・表現	農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養うことができたか。	
	主体的に学習に取り組む態度	農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養うことができたか。	
評価の 観 点	評価方法		知識・技能(技術) 思考・判断・表現 主体的に学習に取り組む態度

・ 方 法	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)		○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)	○		○
	テスト等			
	レポート・ノート・課題等	○	○	○
	自己評価			○
	評価割合(%)	50	30	20
留意事項	FFJ 検定中・上級レポート、各コースでの実習レポートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須) 指定の実習着・帽子・靴の着用、職員の指示の遵守といった安全対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。			
備考				

教科名	農業	科目名	果樹	対象学年	3学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フルーツコース	単位数	4単位	時 数	140
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 果樹栽培について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2) 果樹栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 果樹栽培について果実の生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目 (何を学ぶのか)	学 習 内 容 (どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 果樹の土壌管理	・果樹の生育に適した土壌条件を学び、その管理方法を理解する。		
	20	2. 果樹(リンゴ、ブドウ、日本ナシ、モモ)の栽培・管理	・果樹の栽培・管理を通じて、良品質果実生産のために必要な技術を理解する。		
	10	3. 交流会の企画・運営	・あづみ野分教室と堀金小学校との果樹栽培交流会の企画・運営を行う。		
2学期	16	4. 果樹の栄養と施肥	・果樹の生育と施肥の関係を理解する。		
	20	5. 果実の収穫および販売	・良品質果実生産のための収穫前管理について理解を深める。 ・収穫した果実の販売実習を通じて、果実の販売や活用方法について学ぶ。		
	20	6. 交流会の企画・運営	・あづみ野分教室と堀金小学校との果樹栽培交流会の企画・運営を行う。		
3学期	10	7. 果樹の流通と経営	・果実が消費者に届くまでの流通について学ぶ。 ・果樹の経営について理解を深める。		
	25	8. 果樹の生育と生理	・卒業論文を作成することを通して、果樹の生育や生理について理解を深める。		
	5	9. 交流会の振り返り	・交流活動を振り返り、農業のあり方について理解を深める。		
教科書/ 副教材	教科書「果樹」(実教)				
関連科目	「総合実習」「課題研究」				
評価の 観 点	知識・技術	果樹栽培について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	果樹栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	果樹栽培について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	評価割合(%)		40	30	30
留意事項	・指定の実習着・帽子・靴の着用、職員の指示の遵守といった安全対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。 ・実習を行うごとにレポートを作成し提出すること。				
備考					

教科名	農業	科目名	草花	対象学年	3学年	履修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フラワーコース	単位数	4単位	時数	140
目標 (生徒につけたい力等)	(1)草花栽培について体系的・系統的に学ぶことで、関連する知識・技術を身に付ける。 (2)草花栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3)草花栽培について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 草花園芸の特徴	・草花の生産と経営、生産形態を学び、その利用価値を理解する。		
	20	2. 鉢ものの生産	・県で栽培が盛んであり代表的な鉢花であるシクラメンの大鉢(6号)栽培技術を学び、習得する。		
	10	3. 品種改良と繁殖	・草花の品種改良について基礎的な方法から新技術までを学ぶ。		
2学期	20	4. 切り花生産 (1・2年草)	・1・2年草の切り花の種類を知り、栽培技術の違いを理解し学び、習得する。		
	20	5. 切り花生産 (宿根草)	・宿根草の切り花の種類を知り、栽培技術の違いを理解し学び、習得する。		
	16	6. 観葉植物の種類と特性	・観葉植物の種類を知り、栽培技術の違いを理解し学び、習得する。		
3学期	10	7. 球根類と花木	・球根、花木類の種類と栽培の特徴を学び、栽培の技術を習得する。		
	10	8. ラン類	・ラン類の種類と栽培の特徴を学び、栽培の技術を習得する		
	20	9. 草花経営の改善	・草花の経営計画や生産工程の管理を学び、改善のプロジェクトをまとめる。 ・地域環境に配慮した栽培やユニバーサル農業の視点を学び、取り入れる。		
教科書/ 副教材	教科書「草花(実教)」				
関連科目	「総合実習」「生物活用」				
評価の 観 点	知識・技術	草花栽培について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	草花栽培に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	草花栽培や実験・研究を通じて、科学的な思考を持つとともに協調性と自主性を養うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		50	30	20	
留意事項	・指定した実習着等の着用や、安全面に配慮した対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。 ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・レポートと調査ノートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須)				
備考					

教科名	農業	科目名	食品製造	対象学年	3学年	履修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース	フードコース	単位数	4単位	時数	140
目標 (生徒につけたい力等)	(1) 食品製造について体系的・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。 (2) 食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	14	1. 味噌の醸造 ・製造工程の理解 ・原料の成分変化 ・麹菌、乳酸菌、酵母菌の働き	・味噌の製造を通して、原料を加工するときにかかる様々な変化(加工特性)について理解を深める。 ・食品成分について学び、食品加工はその成分の性質と変化を利用することによって成り立っていることを理解する。		
	20	2. 醸造用ブドウの栽培・管理	・醸造用ブドウの種類と特徴を理解する。 ・醸造用ブドウの栽培・管理を通じて、良品質果実生産のために必要な技術を理解する。		
	10	3. 発酵食品の製造	・発酵食品とはどのようなものか理解する。 ・発酵食品とびせいぶつの関わりを理解する。		
2学期	16	4. 酒類の製造	・酒の種類と分類、特徴について理解する。 ・アルコール発酵の原理を理解する。		
	25	5. ワインの醸造技術	・高品質なワイン醸造には良質なブドウの生産が不可欠であること、原料ブドウに合わせた醸造方法の違い、発酵から熟成に至るまでの成分変化等を学習する。		
	15	6. ワインの醸造と成分分析	・ワインの成分分析を通して、酒税法等に則った製品の製造、及び化学的に評価する知識・技術を習得する。		
3学期	10	7. 食品加工と食品衛生	・食品の安全を守るための食品衛生の重要性を「理解する」。 ・食品衛生に関する法律には、どのようなものがあるかを知る。		
	15	8. 食品の包装と表示	・食品包装の目的を理解し、その種類を知る。 ・包装資材の種類を理解し、リサイクルについて考える。		
	15	9. コース選択生による試食会	・3年間のまとめとして販売してみたい食品を試作する。 ・試食・試飲をしてお互いを評価し、課題を見つける中で解決方法を考える。		
教科書/ 副教材	教科書「食品製造(実教)」				
関連科目	「課題研究」「総合実習」				
評価の 観 点	知識・技術	食品製造について体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。			
	思考・判断・表現	食品製造に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決することができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	食品製造について生産性や品質の向上が経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組むことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
評価割合(%)		40	30	30	
留意事項	・実習を通して興味・関心を高めること。 ・安心・安全な加工食品を製造するため、指定した実習着等の着用、健康状態・衛生面に配慮した対策が				

	<p>できていることを実習参加の条件とし、評価に加える。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各自が課題を持ち主体的に授業に取り組む態度を育てること。 ・実習を行うごとにレポートを作成し提出すること。
備考	

教科名	農業科	科目名	農業経営	対象学年	3 学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース		単位数	2 単位	時 数	70
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 農業経営について体系的・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。 (2) 農業経営に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に課題を解決する力を養う。 (3) 農業経営のマネジメントやマーケティングが経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)		
1学期	20	① 世界と日本の農業の現状を知る。 ② 稲作栽培について学ぶ。 ③ 市場調査について学ぶ。	① 農業・農村の機能と役割を理解させる。 ② 実際の稲作栽培を通して、栽培と経営の考え方を理解させる。 ③ 市場調査の手順や方法、情報の収集と分析方法を学び、市場の動向や消費者ニーズについて理解させる。		
2学期	28	④ 消費者の購買行動について学ぶ。 ⑤ ブランド戦略について学ぶ。 ⑥ 商品計画について学ぶ。 ⑦ 販売員について学ぶ。	④ 消費者の意志決定の過程について理解させる。 ⑤ 安曇野産コシヒカリを例に販売戦略について理解させる。 ⑥ 販売計画と予測から、商品の価格設定方法について理解させる。 ⑦ 生産したコシヒカリを東京販売実習や販売実習を通して接客方法やクレーム処理について理解させる。		
3学期	22	⑧ 広告と広報活動について学ぶ。 ⑨ 商品流通と流通を支える活動について学ぶ。	⑧ 広告と販売促進について、広告作成やキャッチコピーの作成を通して広報活動について理解させる。 ⑨ 流通の仕組みや流通手段の多様化の現状から流通の役割を理解させる。		
教科書/ 副教材	農業経営(実教出版) / 農業と環境(農文協)				
関連科目	「農業と環境」				
評価の 観 点	知識・技術	農業経営について体系的・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。			
	思考・判断・表現	農業経営に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に課題を解決する力を養う。			
	主体的に学習に取り組む態度	農業経営のマネジメントやマーケティングが経営発展へつながるよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)		○	○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)		○		○
	テスト等		○	○	
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	その他()				
評価割合(%)		50	30	20	
留意事項	定期考査の試験結果はもちろんであるが、経営者としての自覚を求め、創造的かつ主体的な姿勢を評価し、提出物も評価に大きく影響する。				
備考					

教科名	農業	科目名	総合実習	対象学年	3学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科・	コース		単位数	3単位	時 数	105
目 標 (生徒につけ たい力等)	(1) 農業を総合的に捉え体系的・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。 (2) 農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養う。 (3) 農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(どのように学ぶのか)
1学期	30	フード: 原料の栽培実習と加工実習	・醸造用ブドウの栽培について、総合的に学習する。 ・栽培方式の違いによる房の生育と糖度の変化を理解する。 ・開放講座の計画と運営
		フラワー: 草花の栽培管理実習	・苗の生産と利用 ・施設を利用した苗の周年生産 ・セル成型苗の大量繁殖施設と露地生産の相違 ・地域交流の運営
		フルーツ: 果樹の栽培管理実習	・リンゴの苗木育成と果樹の結実管理 ・地域交流の運営
		共通学習	農業クラブ意見発表、農業鑑定競技、校内発表会、コース当番実習、学校開放講座
2学期	42	フード: 醸造用ブドウの栽培方法や品種に適したワインの醸造技術	・品種ごとの収穫量と糖度の関係を調査する。 ・収穫したブドウを用いて、ワインの醸造・管理を行う。 ・開放講座の計画と運営
		フラワー: 鉢花の栽培管理実習	・鉢物の経営的特性 ・養水分管理方法の違い ・シクラメンの栽培実践 ・地域交流の運営
		フルーツ: 果樹栽培、地域交流の体験	・果樹の夏季管理および収穫・販売 ・地域交流および収穫体験販売の運営
		共通学習	農業フォーラム、コース当番実習、学校開放講座
3学期	33	フード: ・加工原料の特性について ・穀類の加工品について ・1年間のまとめ	・加工の原料に適するものとそうでないものを見分ける力をつける。 ・大豆、小麦の加工品の製造と製造原理について学ぶ。
		フラワー: ・地域交流の意義とあり方 ・鉢花栽培のまとめ	・地域交流のまとめと企画書作成について学ぶ。 ・鉢花栽培のまとめとレポートの作成
		フルーツ: ・果樹のせん定について ・地域交流のまとめ	・リンゴ、ブドウのせん定 ・地域交流のまとめと次年度への改善点を作成
		共通学習	卒業論文発表会、コース当番実習、学校開放講座
教科書/ 副教材	なし(自主教材)		
関連科目	「食品製造」「草花」「果樹」		
評価の 観 点	知識・技術	農業を総合的に捉え体系的・系統的に理解するとともに、関連する技術を身に付けることができたか。	
	思考・判断・表現	農業に関する総合的な課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として合理的かつ創造的に解決する力を養うことができたか。	
	主体的に学習に取り組む態度	農業の総合的な経営や管理につながる知識や技術が身に付くよう自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養うことができたか。	

評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法	知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に 取り組む態度
	座学(学習観察, 発言, 話し合い等)		○	○
	実験・実習(行動観察, 技能)	○		○
	テスト等			
	レポート・ノート・課題等	○	○	○
	自己評価			○
	評価割合(%)	50	30	20
留意事項	<p>出欠状況、授業態度、レポート、提出物、農業クラブ学習を総合的に評価する。</p> <p>各コースでの実習レポートの提出を課す。(評価の割合が高いため必須)</p> <p>指定の実習着・帽子・靴の着用、職員の指示の遵守といった安全対策ができていることを実習参加の条件とし、評価に加える。</p>			
備考				

教科名	農業	科目名	課題研究	対象学年	3学年	履 修	必修
対象学科	グリーンサイエンス科	コース		単位数	3単位	時 数	105
目 標 (生徒につけたい力等)	(1) 農業の各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ようにする。 (2) 農業に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として解決策を探し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養う。 (3) 課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養う。						

学 期	時数(時間)	学 習 項 目(何を学ぶのか)	学 習 内 容(卒業論文の主なテーマ(例))		
			フード	フラワー	フルーツ
1学期	30	予備試験・予備実験の開始 (仮説を立てての検証・小試験)	ワサビの生大福 セロリのシュークリーム トマトの中華風おこわ 米粉のロールケーキ スイーツキッシュ ブドウの台湾カステラ	シンテッポウユリの生育条件の違いが収穫に及ぼす影響 コンパニオンプランツによる病害虫の防除効果に関する研究	花冠取りやジベレリン満開期1回処理がブドウ「リザマート」の裂果に及ぼす影響
2学期	42	本試験・本実験を展開(仮説の検証を繰り返すー課題の解決への糸口を探る)	かぼちゃのカステラ ワサビのどら焼き トマトの台湾カステラ 信州サーモンの中 華風おこわ	ロスフラワーの活用方法の研究 花びらを活用したジャムの研究	蒸留竹酢液がブドウ「リザマート」の裂果軽減に及ぼす影響
		まとめ(結果が明らかになった部分と未解決の部分を整理)	リンゴの米粉クレープ 夏秋イチゴのパパロア リンゴの米粉ホットケーキ 杏仁豆腐ブドウソース添え 夏秋イチゴのピザ かぼちゃとクリームチーズのパウンドケーキ 夏秋イチゴのチーズケーキ	トルコギキョウのピンク LED 栽培が生育に及ぼす影響 ジニアのドライフラワーの製作方法による違いと活用方法に関する研究 コスモスの矮化苗生産に関する研究	鮮度保持資材「FHフィルム」がリンゴの貯蔵に及ぼす影響 ブドウ「安芸クイーン」における天然アブシシン酸含有農薬の果房散布が着色に及ぼす影響
3学期	33	・研究要旨の作成 ・プレゼンテーションの準備 ・卒業論文の完成			カキ「平核無」のシール貼り付け式樹上脱渋による日持ち試験
教科書/ 副教材	なし(自主教材)				
関連科目	「食品製造」「草花」「果樹」「総合実習」				
評価の 観 点	知識・技術	農業の各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られたか。			
	思考・判断・表現	農業に関する課題を発見し、農業や農業関連産業に携わる者として解決策を探し、科学的な根拠に基づいて創造的に解決する力を養うことができたか。			
	主体的に学習に取り組む態度	課題を解決する力の向上を目指して自ら学び、農業の振興や社会貢献に主体的かつ協働的に取り組む態度を養うことができたか。			
評価の 観 点 ・ 方 法	評価方法		知識・技能(技術)	思考・判断・表現	主体的に学習に取り組む態度
	座学(学習観察、発言、話し合い等)			○	○
	実験・実習(行動観察、技能)		○		○
	テスト等				
	レポート・ノート・課題等		○	○	○
	自己評価				○
	評価割合(%)		50	30	20
留意事項	出欠状況、卒業論文レポート、発表及び授業態度を総合的に評価する。 卒業論文、卒業論文発表要旨、卒業論文発表スライドの提出。				
備考					