

駒場学園の教育課程 — 新学習指導要領に基づくカリキュラム・マネジメント

「新学習指導要領」で求められる「主体的・対話的で深い学び」という考え方にに基づき、「何のために学ぶか」というしっかりとした意義付けを、生徒自身が行えるよう、カリキュラムを設定しています。

普通科・食物調理科(1年生)

教 科 科	科 目	標準単位	普通科 進学コース・特進コース				普通科 国際コース			食物調理科			
			1年	2年		3年		1年	2年	3年	1年	2年	3年
国 語	現 代 の 国 語	2	3					3			2		
	言 語 文 化	2	2					2			2		
	論 理 国 語	4		3	2	3	2		2	2		2	2
	文 学 国 語	4		2		2			2	2			
	国 語 表 現	4											
地 理 歴 史	古 典 探 究	4		3	2	3	2		2	2			
	地 理 総 合	2	2					2			2		
	地 理 探 究	3											
	歴 史 総 合	2	2					2					2
	日 本 史 探 究	3		3					3				
	世 界 史 探 究	3		3					3				
	○ 日 本 史 特 講					5				5			
	○ 世 界 史 特 講					5				5			
	○ 地 歴 探 究					★3				★3			
公 民	公 倫	2		2	2				2			2	
	治 理	2											
	政 治 ・ 経 済	2				2	2			2			
	○ 公 民 探 究					★3				★3			
数 学	数 学 Ⅰ	3	4					4			3		
	数 学 Ⅱ	4		4	5				4				
	数 学 Ⅲ	3					4						
	数 学 A	2	2					2				2	
	数 学 B	2		2	2				2				
	数 学 C	2					2						
	○ 数 学 特 講						4						
理 科	○ 数 学 探 究			2		★3			2	★3			
	科 学 と 人 間 生 活	2										2	
	物 理 基 礎	2	2					2					
	物 理	4			◆3		◆3						
	化 学 基 礎	2	2					2			2		
	化 学	4			◆3		◆3					2	2
	生 物 基 礎	2	2					2			2		
	生 物	4			◆3		◆3						
	○ 物 理 特 講						3						
	○ 化 学 特 講						3						
	○ 生 物 特 講						3						
保 健 体 育	○ 理 科 探 究					★3				★3			
	体 育	7～8	3	2	2	2	2	3	2	2	3	2	2
芸 術	保 健	2	1	1	1			1	1		1		
	音 楽 Ⅰ	2	1	1	1			1	1		2		
	美 術 Ⅰ	2	1	1	1			1	1		2		
英 語	書 道 Ⅰ	2	1	1	1			1	1		2		
	英 語 コミュニケーションⅠ	3	4					3			4		
	英 語 コミュニケーションⅡ	4		4	4				4			4	
	英 語 コミュニケーションⅢ	4				4	4			4			4
	論 理 ・ 表 現 Ⅰ	2	2					2					
	論 理 ・ 表 現 Ⅱ	2		3	3				3				
	論 理 ・ 表 現 Ⅲ	2				3	3			3			
	○ 英 語 探 究					★3				★3			
	○ 英 会 話 Ⅰ							1					
家 庭	○ 英 会 話 Ⅱ								2				
	○ 異 文 化 理 解									2			
情 報	家 庭 基 礎	2		2	2				2		2		
	家 庭 総 合	4											
	情 報 Ⅰ	2				2	2			2			2
	情 報 Ⅱ	2											
専 門 (食 物 調 理)											7	15	11
総 合 的 な 探 究 の 時 間		3～6	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
総 単 位 数			33	33	33	33	33	33	33	33	33	32	26
ホ ー ム ル ー ム			1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
合 計 時 間 数			34	34	34	34	34	34	34	34	34	33	27

○は学校設定科目

★は5科目より2科目選択。ただし地歴探究と公民探究は同時に2科目選択できない

◆は3科目より2科目選択（2年→3年は同科目継続）

専門(食物調理)

教科・科目	標準単位	1年	2年	3年	計	備考
生活産業基礎		□1		□1	2	
食文化	*1			1	1	調理理論と食文化概論
公衆衛生	*3		2	1	3	食生活と健康
栄養	*3		3		3	食品と栄養の特性
食品	*2	2			2	食品と栄養の特性
食品衛生	*5		2	3	5	食品の安全と衛生
調理	*14	3	6	5	14	調理実習・調理理論と食文化概論
総合調理実習	*3	□1	2(□1・1)		3	総合調理実習
専門科目計	*31	7	15	11	33	

*印は厚生労働省「調理師養成施設指導ガイドライン」に基づく単位である。

食物調理科の「保健」1単位は「公衆衛生」で代替する。
食物調理科の「課題研究」は「総合的な探究の時間」で代替する。

□印は集中授業