

磯城野高等学校（全日制課程）

1 育成したい生徒像・求める生徒像

学科（コース）	育成したい生徒像	求める生徒像
農業科学科 （食料生産コース）	食用作物や果樹に関する専門的知識・技術を習得し、日本の農業の将来を担うスペシャリストとして、生命と環境との関わりを学び、自然を慈しむ人材を育成します。	食用植物（イネ、ダイズ、サツマイモなど）、果樹（カキ、モモなど）の栽培やその改良、生産及び経営などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
農業科学科 （動物活用コース）	動物の飼育や繁殖を通して、専門的知識・技術を習得し、生命と環境の関わりを学ぶことで、幅広い教養と実践的な力を身に付けた、日本の動物産業を担うスペシャリストとして、ヒトと動物が共に生きる社会において活躍できる人材を育成します。	動物を活用したヒューマンサービス、家畜（ニワトリ、ブタ、ヒツジ）・社会動物（ウサギなど）の飼育やその活用などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
施設園芸科 （施設野菜コース）	施設野菜の栽培や農業経営に関する専門的知識・技術を習得し、地域や日本の農業の将来を担うスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	温室・ハウスを利用した野菜（メロン、トマト、キュウリなど）の栽培技術、生産及び経営などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
施設園芸科 （施設草花コース）	施設草花の栽培や農業経営に関する専門的知識・技術を習得し、地域や日本の農業の将来を担うスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	温室・ハウスを利用した様々な草花の栽培技術、生産及び経営などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
バイオ技術科 （生物未来コース）	バイオ技術に関する専門的知識・技術を習得し、薬草・野菜・草花などの有用植物の優良品種の作出や、絶滅のおそれのある植物の増殖・栽培などに取り組むスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	バイオ技術を用いた、薬草・野菜・草花などの有用植物の優良品種の作出や絶滅のおそれのある植物の増殖・栽培などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
バイオ技術科 （食品科学コース）	バイオ技術に関する専門的知識・技術を習得し、豊かな食生活の実現や環境保全に取り組むスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	イチゴジャムやみそなどの農産物の加工・製造を通して、有用微生物（麹菌や酵母等）の利用や衛生管理の考え方を学習したり、新しい食品を開発したりすることに興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
環境デザイン科 （造園緑化コース）	造園施工や緑地環境の保全に関する専門的知識・技術を習得し、豊かな生活の実現や環境保全に取り組むスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	樹木の剪定、石組み施工などの造園施工や緑地環境の保全、生活環境づくりなどの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。

環境デザイン科 (緑化デザインコース)	造園計画や緑地環境の保全に関する専門的知識・技術を習得し、豊かな生活の実現や環境保全に取り組むスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	測量、製図、C A Dなどを使用した造園計画や緑地環境の保全、農業土木施工などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
フードデザイン科 (シェフコース)	料理、栄養と体との関係、食文化に関する専門的知識・技術を習得し、豊かな食生活の実現に取り組むスペシャリスト（調理師）として、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。 ※卒業時に調理師免許取得	調理師免許(国家資格)の取得を目指し、食品の知識、栄養と体との関係、食文化などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
フードデザイン科 (パティシエコース)	製菓に関する専門的知識と技術を習得し、豊かな食生活の実現に取り組むスペシャリスト（製菓衛生師）として、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。 ※卒業時に製菓衛生師試験受験資格取得	製菓衛生師試験（国家試験）の受験資格取得を目指し、菓子の原材料の種類や成分、特徴、加工上の特性などの分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
ファッション クリエイト科	被服製作に関する専門的知識・技術を習得し、豊かな衣生活の実現に取り組むスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。	I C Tを活用した被服のデザイン、製作などの服飾分野に興味・関心をもって積極的に学習に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。
ヒューマンライフ科	保育・福祉分野に関する専門的知識・技術を習得し、福祉マインドを育み、乳幼児から高齢者の人々の豊かな生活の実現に寄与するスペシャリストとして、創造的な能力と実践的な態度を備え、地域に貢献できる人材を育成します。 ※卒業時に介護職員初任者研修課程修了証取得	保育・福祉分野に興味・関心をもち、学習や実習、ボランティア活動などに積極的に取り組み、意欲的・協働的に学校生活を送ることのできる生徒を求めます。

2 学校情報はこちら

学校 Web ページ	https://www.e-net.nara.jp/hs/shikino	
学校紹介動画	申込開始日 6月2日(月) 公開期間 7月1日(火)～1月30日(金)	
魅力発信シート (農業科学科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_nougyou.pdf	
魅力発信シート (施設園芸科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_shisetu.pdf	
魅力発信シート (バイオ技術科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_baio.pdf	

魅力発信シート (環境デザイン科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_kankyou.pdf	
魅力発信シート (フードデザイン科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_hudo.pdf	
魅力発信シート (ファッション クリエイト科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_fasshon.pdf	
魅力発信シート (ヒューマンライフ科)	https://www.pref.nara.jp/secure/321065/24_shikino_hyuman.pdf	

3 一次選抜

- ◇ 実施検査の種類 ※5教科：国語、社会、数学、理科、英語、3教科：国語、数学、英語

学科（コース）	学力 検査	学校独自 検査	学校独自検査の検査内容
農業科学科（食料生産コース）	3教科	個人面接	自己アピール文の内容に基づいた質問や、本校での学校生活に対する意欲、興味・関心をみるための質問を行う。
農業科学科（動物活用コース）			
施設園芸科（施設野菜コース）			
施設園芸科（施設草花コース）			
バイオ技術科（生物未来コース）			
バイオ技術科（食品科学コース）			
環境デザイン科（造園緑化コース）			
環境デザイン科（緑化デザインコース）			
フードデザイン科（シェフコース）			
フードデザイン科（パティシエコース）			
ファッションクリエイト科			
ヒューマンライフ科			

- ◇ 【第1希望校】検査成績と調査書の取扱い等

学科（コース）	実施検査の種類と配点等			調査書成績		
	学力検査	面接	検査成績の満点	調査書の学習成績の取扱いパターン	調査書において重視する教科（加重配点）	調査書成績の満点
	国語、数学、英語の3教科の満点					
全学科（コース）	150	50	200	①	—	144

- ◇ 【第2希望校】検査成績と調査書の取扱い等

学科（コース）	学力検査	調査書成績		
	国語、数学、英語の3教科の満点	調査書の学習成績の取扱いパターン	調査書において重視する教科（加重配点）	調査書成績の満点
全学科（コース）	150	①	—	144

◆ 【第1希望校・第2希望校】第2志望の取扱い

- 順位を付けて2学科（コース）まで志願することができる学科（コース）の範囲
 - ・農業科学科の食料生産コース、動物活用コースの2コースの範囲
 - ・施設園芸科の施設野菜コース、施設草花コースの2コースの範囲
 - ・バイオ技術科の生物未来コース、食品科学コースの2コースの範囲
 - ・環境デザイン科の造園緑化コース、緑化デザインコースの2コースの範囲
 - ・フードデザイン科のシェフコース、パティシエコースの2コースの範囲
 - ・ファッションクリエイト科、ヒューマンライフ科の2学科の範囲
- 第1志望を優先する割合
 - ・全学科（コース）： 10 割

◇ 日程

【全学科（コース）】

令和8年3月4日（水）

検 査 等	時 間	時 刻
集 合		8 : 3 0
学力検査（国英数）	各50分	9 : 1 5 ~ 1 2 : 2 5
（昼食）		
面 接		1 3 : 2 5 ~

4 二次選抜

◇ 検査成績と調査書の取扱い等

学科（コース）	一次選抜 学力検査 の得点	実施検査の種類・配点	調査書成績		
		面接	調査書の学習 成績の取扱い パターン	調査書において 重視する教科 （加重配点）	調査書 成績の 満点
全学科（コース）	150	50	①	—	144

◇ 検査に関する事項

学科（コース）	実施検査	検査内容
全学科（コース）	個人面接	中学校までの生活、志望動機、専門学科で学ぼうえでの目標、将来の展望などを問う。1人10分程度。

◆ 第2志望の取扱い

- 順位を付けて2学科まで志願することができる学科の範囲
 - ・全学科（コース）
 ただし、2学科（コース）以上で募集がある場合に限る。
- 第1志望を優先する割合
 - ・全学科（コース）： 10 割

◇ 日程

- 二次選抜の日程は24ページ