

# フードプロデュース科

食肉の生産及び畜加工に関する基礎・基本的な知識と技術を総合的に習得させ、  
創造的・実践的な能力と態度を育てる。さらに地域産業に貢献できるとともに、

## 食肉生産コース

**畜産** 家畜の飼育・生産について学ぶ

**技術実践** 実践的な学習を通して、飼育や生産に関する技術を学ぶ

## きみの手がつくりだす...技術

### 教育課程(Curriculum)

単位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1年	国語総合	現代社会	数学Ⅰ	*科学と人間生活 *化学基礎	体育	保健	*音楽Ⅰ *美術Ⅰ	コミュニケーション英語Ⅰ	家庭基礎	社会と情報	農業と環境	総合実習	LHR	農業実習(時間外)																	
2年	AT 国語総合	世界史A	数学A	*生物基礎 *地学基礎	体育	保健	英語会話	総合実習	*食品製造 *畜産	地域の産業と課題	中国語基礎	技術実践	職業と資格	LHR	農業実習(時間外)																
	AS											化学系 英語Ⅰ 表現Ⅰ																			
3年	AT 現代文A	*日本史 *地理	*化学基礎 *地学基礎	体育	生活教養	課題研究	総合実習	*食品製造 *畜産	中国語基礎	情報デザイン	農業経営	技術実践		LHR																	
	AS									表現 国語	数学Ⅱ グリーン	生物系																			

## 畜加工コース

**食品製造** 食品製造について学ぶ

**技術実践** 実践的な学習を通して、飼育や生産に関する技術を学ぶ

### 食肉生産コース



豚・牛の飼育(畜産)



妊娠鑑定・蹄の削蹄(技術実践)



豚の出産・施設見学(農業実習)

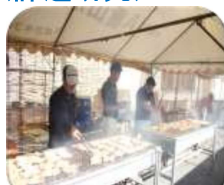


牛の系統(農業経営)

### 共通科目



研究発表(課題研究)



授業(中国語基礎) 販売実習(農業経営)



バーベキュー・串打ちなど(総合実習)



### 畜加工コース



アイスクリーム・プリン・酸乳飲料などの乳加工品(食品製造)



ハンバーグ・ローストチキン加工実習(食品製造)



牛・豚の骨抜き、解体(技術実践)