

# フードプロデューサー科

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

## 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

## 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	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																						数学Ⅱ		英語表現Ⅰ		化学系				
3年	現代文A		*地理 *日本史		*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																				国語表現		数学Ⅱ		リテラシー		生物系				

### 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)