定員 40人

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、生命を思いやる人間性を養う。

食肉生産コース

畜　産

牛・豚・鶏などの家畜の飼育や生産についての知識と技術を学びます。

技術実践

実践的な学習を通して、家畜の生産に関する技術を学びます。

畜加工コース

食品製造

畜産物の加工や、食品衛生についての知識と技術を学びます。

技術実践

畜加工における実践的な学習を通して、加工や製造の技術を学びます。

教育課程

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	※美術Ⅰ ※音楽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
2年	ATAS	国語総合			世界史A			数学A		※地学基礎 ※生物基礎		体育			保健	英語会話		総合実習			※畜産 ※食品製造		中国語基礎		技術実践				職業と技術	化学系	LHR	農業実習
																									数学Ⅱ			英語表現Ⅰ				
3年	ATAS	現代文A			※地理A ※日本史A			※ 化学基礎 ※ 地学基礎		体育		生活教養		課題研究		総合実習		※畜産 ※食品製造			中国語基礎		情報デザイン		農業経営		技術実践				LHR	
																							国語表現		数学Ⅱ		リーディングスキル		生物系			

定員 40人

ライフスキル科

保育・調理を主とし、草花・野菜栽培の基礎を習得させ、専門性を活かし実践的な能力を身につけさせる。また、豊かな心と勤労観を育み、社会に貢献できる人材育成を目指す。

保育・園芸コース

保育と農業

園児や高齢者が一緒に行える農業についての学習

子どもの発達と保育

乳幼児の身体成長や健康についての学習

草花

草花の栽培と経営について学び、生活の向上を目指す学習

調理・園芸コース

調理と農業

栽培及び収穫した野菜や作物を使っての調理実習や加工実習

フードデザイン

食に関する知識や技能を習得し、より良い食生活を学習

野菜

野菜の栽培と経営について学び野菜の品質と生産性の向上を目指す学習

教育課程

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	※美術Ⅰ ※音楽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
2年	ATAS	国語総合			世界史A			数学A		※地学基礎 ※生物基礎		体育			保健	英語会話		総合実習			※草花 ※野菜		ライフスキルⅠ		フードデザイン		※子どもの発達と保育 ※フードデザイン		課題研究	保育音楽Ⅰ 工芸Ⅰ	小型農業機械	LHR	農業実習
																										数学Ⅱ			英語表現Ⅰ		化学系		
3年	ATAS	現代文A			※地理A ※日本史A			※ 化学基礎 ※ 地学基礎		体育		生活教養		課題研究		ライフスキルⅡ		子ども文化		※保育と農業 ※調理と農業		総合実習	総合実習			草花		保育音楽Ⅱ		郷土の芸能	LHR	
																										野菜		工芸Ⅱ		構成デザイン		
																							国語表現		数学Ⅱ		リーディングスキル		生物系			