農と食科

農と食科の学び

「小さな種から夢を育む」を合い言葉に、実習中心の授業で、農業生産に関する基礎基本の知識・技能を習得し、その加工、調理、流通ならびに活用の実践的な活動を通して、「農」と「食」の学びを深化させます。

カリキュラム

学年	専門科目	
1年	農業と環境・農業情報処理・総合実習	
2年	全員　果樹・課題研究・総合実習 選択　生物活用・農業情報処理	
	農の創造コース 食品製造・園芸活用	食の創造コース フードデザイン
3年	全員　特産物栽培・課題研究・総合実習	
	農の創造コース 食品製造・食育実践 アグリビジネス	食の創造コース 調理・篠山食文化 フードサイエンス

2年生より「農の創造」「食の創造」コースにわかれ

専門的な知識・技術の習得に取り組んでいます。

取得可能な検定・資格

日本農業技術検定　食物調理技術検定　保育技能検定　被服製作技術検定検
ワープロ検定　情報処理検定　レタリング検定　電卓検定　など

主な進路（平成30年度）

進学

大手前短期大学、神戸常盤大学短期大学部、園田女子大学短期大学部
東大阪大学短期大学部、湊川短期大学　他

就職

（株）共立合金製作所、宏栄電線（株）、（株）コスモス食品、ジェクス（株）
（株）ソフト99コーポレーション、（株）さとう、（株）ひやく
中兵庫信用金庫、社会福祉法人　青葉福祉会　特別養護老人ホーム　松寿園
医療法人社団　紀洋会、日本郵政（株）

就職はもちろんのこと、農業や調理・製菓・栄養士、保育・看護系など専門系進学についても早期から指導と助言を行います。さまざまな体験や学びから自分にできることを、自分にしかできないこと、あなたの生き方を考えていきましょう。