

アグリサイエンス科

丹後地域での新しい農業のカタチを創造し、地域産業の発展に必要な知識と技術を身に付け、将来地域のリーダーとなる人材育成を目指します。

■新しい農業のカタチ

施設栽培や最新の農業機械の使用により、快適で生産性の高い農業について学びます。
旧海部小学校をリニューアルして、最新の食品加工機器を導入し、「菓子製造業」の営業許可を取得して、農作物の加工・製造技術を学びます。

生産コース

丹後地方の特産物である園芸作物（野菜・果樹・草花）、水稻の栽培について学びます。



トマトの水耕栽培

地域特産品ナシの栽培



食味良好米「丹後コシヒカリ」の栽培

地域特産品メロンの栽培

農業と環境について、農学的・科学的な側面からアプローチします。

食品コース

丹後地方の特色ある農作物を栽培し、食品加工・製造を行い、販売・流通までつなげる学習を行います。



地域特産品を使ったスイーツ開発

食品微生物の実習



ロールパンの製造

クッキーの製造

農産加工と乳加工について、科学的・経営的な側面からアプローチします。

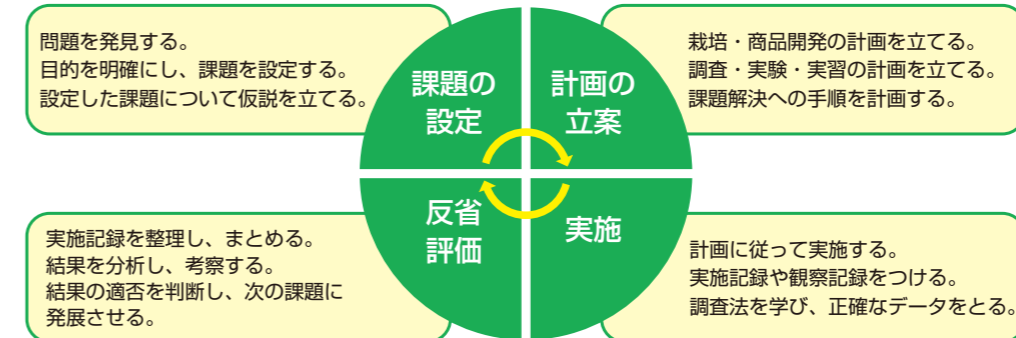
令和2年度入学生カリキュラム(案)

年次	コース	単位数	5	10	15	20	25	30	31						
1	生産	国語総合 (4)	現代社会 (2)	数学 I (3)	数学 A (2)	生物基礎 (2)	体育 (2)	保健 (1)	音楽 I 美術 I 書道 I (2)	コミュニケーション 英語 I (3)	農業と環境 (4)	総合実習 (2)	農業情報処理 (2)	ライフスキル (1)	LHR (1)
	食品	現代文 B (2)	世界史 A (2)	数学 II (4)	化学基礎 (2)	体育 (3)	保健 (1)	コミュニケーション 英語 II (3)	家庭基礎 (2)	野菜 (4)	草花 (2)	課題研究 (3)	総合実習 (2)		LHR (1)
2	生産	現代文 B (3)	地理 A (2)	科学と人間生活 (2)	体育 (3)	コミュニケーション 英語 II (2)	生物基礎 (2)	国語表現 スポーツ II (2)	農業機械 数学 B (2)	作物 (2)	果樹 (4)	課題研究 (3)	総合実習 (3)	LHR (1)	
	食品							フューラルアート (2)	ビジネス基礎 (遠隔授業) (2)	食品製造 (4)	微生物利用 (2)	課題研究 (3)	総合実習 (3)	LHR (1)	
3	生産														
	食品														

■は農業の専門科目を表す。

■課題研究

新しい作目の栽培、新技術・新商品の開発など2・3年次の課題研究・プロジェクト学習を通して、課題解決能力を身に付けます。
学年末には研究発表会を行い、プレゼンテーション能力を養います。



松林再生プロジェクト(生育調査)



研究発表会

松林再生プロジェクトとは

平成25年から京丹後市や丹後広域振興局と連携し、箱石浜・湊宮の松林を復活させるための「松林再生プロジェクト」を行っています。平成30年度には、森林・林業交流研究発表会（林野庁近畿中国森林管理局）で発表し、審査委員長賞（特別賞）を受賞しました。

■地域連携

地域の貴重な資源を最大限に活用し、他校種交流、食育活動、ボランティア活動、外部講師による講演会、特産品の開発等を行います。



小学生との合同田植え



地域の先進メロン農家に学ぶ



保育園児への種まき指導



地域特産品「京たんご梨」選果場視察

■実習

農業の専門科目の授業では、座学だけでなく実習と連動することにより、専門的な知識・技術を身に付けます。

栽培実習

水耕栽培施設、ガラス温室、ビニールハウス、果樹園、畑、水田などの圃場で栽培実習を行います。また、色彩選別機などの最新機器の操作実習も行います。



加工実習

旧海部小学校を大幅リニューアルし、地域特産品を使ったスイーツづくりや、うどん・パン・ピザなどの農産加工品、丹後の伝統食や保存食の製造実習を行います。



■農業・食品関係への進学・就職

課題解決能力を身に付けるとともに、さまざまな資格を取得することにより、希望進路を実現します。

取得可能資格

危険物取扱者資格、毒物劇物取扱者資格、小型車両系建設機械特別教育、わな猟免許、食品衛生責任者、日本農業技術検定、色彩検定、日本漢字能力検定、実用英語技能検定、実用数学技能検定 など

目指す進路先

進学：大学、短期大学、専門学校 など
就職：農業法人、農業機械メーカー、食品製造業、食品流通業 など