

【食品デザイン科】



新しい食を科学する

2年次からコースに分かれて学習をします

食品ビジネスコース

食品製造や栄養素の特性及び分析、微生物利用などの食品に関連した分野の学習をはじめ加工品の開発やその販売を通じて、6次産業化に向けた学習を行います。地域社会に貢献できる豊かな人間性と応用力を育成します。

生活デザインコース

調理・被服・保育・福祉など生活に関する基礎的・基本的な知識や技術を学習し、資格取得を目指します。また、地域との連携の中で、社会に貢献できる豊かな人間性と応用力のある優れた職業人を育成します。



PICK-UP

「究める」

全国高校生パンコンテスト「手仕込み部門」で入賞!!
初めてパンを自分の手で作った時は、生地がなかなかまとまらず苦戦しました。練習を重ねて、今では技を熟練させ高いレベルに到達しています。



「極める」

被服製作技術検定1級合格を目指して、練習中です。1年生の時は全然縫えなかったのに、3年生になると上級レベルのゆかたやジャケット製作に挑むほど上達します。自分好みの布を使って、自分自身が着るお気に入りの作品づくりがとっても楽しいです。



OB・OG message

活躍されている先輩からのメッセージ!

出身中学校：新谷中学校
進学先：河原外語観光・製菓専門学校
(パティシエ・ブランジェ科)



私が大洲農業高校で過ごした3年間は、本当に楽しく、毎日が充実していました。

現場実習や班でのプロジェクト活動を通して、地域の良さに改めて触れることができたからです。そして、自分のやりたい事についての知識や技術を深めることができ、菓子検定2級や食品衛生責任者などの多くの資格を取得する事ができました。高校生活の様々な経験を通して、自分らしく前に向かって進めるように、1日1日を大切に送ってください。

【食品デザイン科カリキュラム】

学年	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	32	33
1年		現代の国語	言語文化	歴史総合	数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	音楽Ⅰ 美術Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	家庭総合	情報Ⅰ	農業と環境	総合実習	食品製造	食品流通	HR																	
2年	食品ビジネス 生活デザイン	文学国語	地歴総合	公共	数学Ⅰ	数学A	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅡ	家庭総合	農業と情報	食品製造	食品微生物	総合実習	食品化学	食品流通	HR																
3年	食品ビジネス 生活デザイン	文学国語	(倫理) (政治・経済)	数学A	(物理基礎) (地学基礎)	体育	課題研究	総合実習	農業と情報	商品開発と流通	英語コミュニケーションⅢ	調理	地域資源活用	数学Ⅱ	HR																			

()は選択科目です。 HR:ホームルーム活動