

令和4年度 学科名変更について

令和4年度より、生産流通科は食品流通科(仮称)に名称変更します。

令和3年度

生産流通科



令和4年度

食品流通科(仮称)

○カリキュラムの特長

- ・これまでの農業生産および流通分野の学習に加え、「食」に関する学習の充実を図り、農産物の生産から加工・流通・販売まで精通した「食」のプロフェッショナルを育成します。
- ・「食」に関する学習は、農業の6次産業化が農業(1次産業)・製造業(2次産業)、小売業(3次産業)の一体化と、農村の豊かな地域資源を活用し新たな付加価値を生み出す取組であることを踏まえ、「食品製造」「食品流通」「地域資源活用」を全生徒が学習します。
- ・2年次より、進路希望に応じて、「食品化学」や「食品微生物」など食品分析や衛生管理について学ぶ加工コースと、「園芸デザイン」や「商品開発と流通」など付加価値を高めより有利に販売する方法について学ぶ流通コースに分かれて学習します。
- ・日本農業技術検定(食品分野)、食生活アドバイザーなど「食」の加工・流通分野で活かせる資格取得の学習を充実します。

○学科の学びの先にあるキャリア展望

食品流通科の学びを生かした資格や職業には、大学や専門学校等に進学して目指すものも含めると、食生活アドバイザー、販売士、パン職人、和菓子職人、パティシエ、食の6次産業化プロデューサー、栄養士、管理栄養士、食品衛生管理者、農業教員などがあります。

○学習イメージ



水稻収穫実習



洋菓子製造実習



農産物直売所見学



ふれあいマート外部販売実習



食品分析実験(加工コース)



リース製作実習(流通コース)