

食農系列

【目標】 春野高校で育てた野菜や果物を瓶詰や漬物などに加工し、地域への販売実習を通して社会性を育むことを目指します。

【学習内容】 全員が「食品製造」と「食品の安全と衛生」を受講します。食を支える農業との関わりについて重視し、地域の食文化に対する理解を深め、地域と学校を結び、食と農の在り方を学びます。

2年次に選択した科目を3年次も継続します

【カリキュラム】

2年次	食品製造	食品の安全と衛生	栽培と環境 食品微生物	作物 食品流通
単位数	4	2	2	2
3年次	食品製造	食農デザイン 農業機械	栽培と環境 食品化学	作物 食品流通
単位数	4	2	2	2

「食品製造」は食品を扱ううえで重要な科目と位置づけ、2年次では、座学で食品製造の意義・特性を、実習では原材料の特徴を理解しながら行います。3年次では、学んだ知識や技術を深めていきます。科目選択の仕方により、食を中心にしたものや、自分の進路や興味・関心にあわせて幅広く学ぶことができます。



【めざす資格・検定】

食品衛生責任者 危険物取扱者(乙4・丙種) 食品表示検定 漢字検定 など

【進路実績(過去3年間)】

高知県立大学、徳島文理大学、高知学園短期大学、RKC 調理製菓専門学校、高知情報ビジネス&フード専門学校
ポリテクカレッジ高知、高知福祉専門学校、高知県立農業大学校、高知高等技術学校、近森病院付属看護学校
菊屋、渋谷食品、がんこフードサービス、ツルハ、リカオー、高知ヤマダホールディングス、自衛隊