

普通科 (定員80名)

令和4年度 教育課程(普通科)

1年

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	
国語	地歴	公民	数学	理科	体育	保健	芸術	英語	家庭	情報	総探	H																			

◎ 2・3年生からは次の2コースに分かれて学習します。

I 型

就職や各種専門学校を目指すコース

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
国語	地歴	数学	理科	体育	保健	芸術	英語	家庭	商業	商業	総探	H																		
国語	地歴	公民	数学	理科	体育	英語	芸術	商業	商業	商業	総探	H																		
							家庭	家庭	家庭	商業	学	R																		



情報処理や簿記などの実務科目

情報処理の授業



フープロや電卓等各種資格習得に向けた取組

電卓を使った授業



就職試験に向けた様々な準備

就職指導

II 型

大学・短大・医療専門系学校を目指すコース

【文系】

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
国語	地歴	数学	理科	体育	保健	英語	家庭	総探	H																					
国語	地歴	理科	体育	英語	公民	数学	国語	総探	H																					
					数学	英語	家庭	学	R																					

【理系】

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
国語	地歴	数学	理科	体育	保健	英語	家庭	総探	H																					
国語	地歴	数学	理科	体育	英語	公民	数学	国語	総探	H																				
		数学	英語	理科	体育	英語	家庭	学	R																					



少人数による選択科目の授業

少人数授業



習熟度に応じたクラス編成による授業

習熟度別授業

共通



自ら計画、実習を行う家庭科の授業

フードデザイン



課題解決型の地域学習

総合的な探究の時間

生産食品科 (定員40名)

令和4年度 教育課程(生産食品科)

1年

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
国語	公民	数学	理科	体育	保健	芸術	英語	家庭	農業										H	R										

◎ 2・3年生からは次の2コースに分かれて学習します。

生産類型

食料生産・栽培技術を学習するコース

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
2年	国語	地歴	数学	理科	体育	保健	英語	家庭	国語	農業										H	R									
	3年	国語	地歴	芸術	数学	体育	国語・理科		家庭	英語	農業										H	R								
				公民				農業	農業	農業																				



作物・果樹専攻班

イネ栽培、
イモ類の栽培、
果樹栽培



野菜専攻班

野菜苗栽培、
夏野菜栽培、秋野菜栽培、
青果物リヤカー販売、
接ぎ木実習



草花専攻班

鉢花栽培、花壇整備、
苗物・鉢花リヤカー販売、
フラワーアレンジメント



販売実習

文化祭や地域の
イベントで作物や
加工品を販売します。

食品類型

食品製造・加工技術を学習するコース

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
2年	国語	地歴	数学	理科	体育	保健	英語	家庭	国語	農業										H	R									
	3年	国語	地歴	公民	数学	体育	国語・理科		英語	農業										H	R									
				芸術				農業	農業	農業																				



農産加工専攻班

パン製造、ケーキ製造、
クッキー製造



畜産加工専攻班

乳酸飲料(カルミン)製造、
アイスクリーム製造、
ジャム製造、
みかん缶詰製造



商品開発専攻班

地域特産品の開発、
包装・ラベル等の考案



連携学習

地域の方や小学生を
対象に、先生役と
なって食品加工講座
を行います。