

学科教育目標 各部努力目標

食料生産科

1 学科目標

野菜・果樹・作物の栽培および農業経営に関する知識・技術を習得させ、農業経営者ならびに関連産業従事者として、農業の6次産業化を図るための必要な能力と態度を育てる。

(1) 野菜コース

野菜の栽培と経営に関する知識・技術を習得させ、豊かな食生活を提供する社会的役割を担っていることを理解させ、食味や安全性などの品質向上を徹底した野菜の生産と加工技術を用いた安全・安心な特産品開発に携わる能力と態度を育て、農業経営管理の改善を図る能力と態度を育てる。

(2) 果樹コース

果樹の栽培と経営に関する知識・技術を習得させ、豊かな食生活を提供する社会的役割を担っていることを理解させ、食味や安全性などの品質向上を徹底した果樹の生産と加工技術を用いた安全・安心な特産品開発に携わる能力と態度を育て、農業経営管理の改善を図る能力と態度を育てる。

(3) 作物コース

作物の栽培と経営に関する知識・技術を習得させ、豊かな食生活を提供する社会的役割を担っていることを理解させ、食味や安全性などの品質向上を徹底した作物の生産と加工技術を用いた安全・安心な特産品開発に携わる能力と態度を育て、農業経営管理の改善を図る能力と態度を育てる。

生物資源科

1 学科目標

有用な資源植物の栽培と活用、研究を行う。又、畜産にかかわる飼養・精肉加工技術を習得させる。農業学習を通しての人材育成を図り、農業及び産業技術者として必要な資質・実践力を養成する。

(1) 植物資源コース

バイオテクノロジーや最新の栽培技術を駆使した学習を展開し、有用な資源植物の栽培・増殖および活用について学び、実践的な能力・態度を育て農業自営者及び関連産業従事者を養成する。

(2) 畜産資源コース

家畜の飼育及び飼料作物の栽培の基礎基本を通して、生産から解体・加工製造・販売に至るまでの一貫した実学重視により、実践的な能力・態度を育て農業自営者及び関連産業従事者を養成する。

食品加工科

1 学科目標

広く食品業界の実態を理解し、食品加工、発酵・醸造に関する専門的な知識と技術を習得させ、郷土の食生活の向上に努めるとともに、製造から品質管理、流通に関する学習を通し食品関連産業に従事できる人材を育成する。

(1) 食品加工コース

製菓と農畜産物加工の基礎、及び地域特産物の付加価値を高める方法に関する学習を通して、実践的な知識や技術を習得させ、関連産業に従事できる人材を育成する。

(2) 発酵・醸造食品コース

微生物を活用した発酵・醸造食品の製造を通し、食品の物理的・化学的变化についての専門的な知識と加工技術を習得させ、食品関連産業に従事できる人材を育成する。

環境創造科

1 学科目標

環境調査・分析、造園をキーワードとして、地球規模の環境から身近な環境について幅広く学びとともに、植物の特性を理解し活かす環境の緑化・創造について知識・技術を身につける。

(1) 緑地創造コース

緑化植物の栽培及びその植物の持つ特性を活かし活用できる知識・技術を習得し、快適で安らぎのある生活空間を創造する能力と態度を育成する。

(2) 環境工学コース

水と土の性質を理解し自然環境との調和について調査・分析を行う知識・技術を習得し、環境へ配慮した生活及び農業環境整備や保全を創造する能力と態度を育てる。

生活デザイン科

1 学科目標

園芸植物の栽培・利用及び家庭生活に関する知識と技術を習得させ、自然や人を思いやり、地域社会に貢献できる人間づくりを目指し、関連産業に必要とされる能力と態度を育てる。

(1) フラワーデザインコース

草花の栽培・利用に関する知識を習得し、やすらぎと快適な生活空間を創造する技術者としての能力と態度を育てる。

(2) 生活科学コース

食物調理及び生活福祉に関する知識と技術を習得させ、地域社会に貢献できる人間づくりを目指し、関連産業に必要とされる能力と態度を育てる。