

## 農を活かし、食卓を彩る

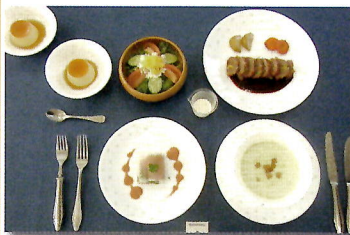
### 学習する科目

学年	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	
食品科学科	1年	現代の国語	言語文化	地理総合	数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	芸術	英語コミュニケーションⅠ	家庭基礎	農業と環境	総合実習	農業と情報	LHR																
	2年	論理国語	公共	数学A	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅡ	課題研究	総合実習	食品製造	フードデザイン	食品化学	食品微生物	LHR																
	3年	論理国語	歴史総合	数学A	生物基礎	体育	英語コミュニケーションⅢ	課題研究	食品製造	フードデザイン	応用数学	論理・表現Ⅰ	商品デザイン探究	食品流通	生物活用	フードデザイン探究	LHR														

### 取得できる主な資格

- 家庭科技術検定（食物・保育）
- 食品衛生責任者
- 日本農業技術検定（3級）
- 日本語ワープロ検定
- 情報処理検定
- 漢字検定
- 英語検定

### 学科共通



食物調理検定1級作品



アイシングクッキー製造



イチゴジャム製造



クリスマスケーキ製造実習



外部講師招聘



食物調理検定に挑戦



1年B組



2年B組



3年B組

## 発酵食品

地域食材の活用や地域と連携したパンの開発に取り組んでいます。



## 食品活用

学校の農産物・加工品を活用し、新しいメニューの開発などを行います。



## 農産食品

地域の食材を活かした菓子やそばの製造に取り組み、イベント販売や子ども会活動に参加しています。



## 食文化

食育・郷土料理の伝承・地域の特産物の普及などについて取り組みます。



神  
戸  
市  
立  
大  
学  
農  
学  
部