

施設を利用した都市型農業や、作物、野菜、花の栽培に関する知識や技術を学びます。

詳しくは
農業科学科HPへ



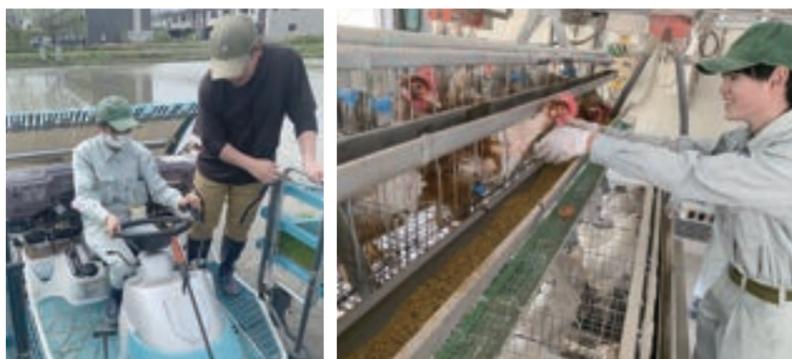
食料生産コース

農作物の種まきや水やり、追肥、収穫や土作りなどの管理作業をすることで、栽培に関する知識や技術を身につけます。また、ニワトリやウサギなどの動物を飼育することで命の大切さや尊さを学びます。

栽培や動物飼育に興味のある人におすすめです。

●学習キーワード

米 野菜 土 鶏 羊 自動運転トラクター
地域連携 AIカメラ



●主な取得資格

農業技術検定 日本農業検定 危険物取扱者 毒物劇物取扱責任者

施設園芸コース

これからの施設園芸について考えるとともに、花と緑に囲まれた地域づくりができる人材を育てます。環境制御をおこなう水耕温室での安全・安心な野菜栽培技術の習得と花を活用したアレンジメント技術の習得を目指します。

スマート農業やフラワーデザインに興味がある人におすすめです。

●学習キーワード

スマート農業 クラウド型自動制御温室 花
フラワーアレンジメント



●主な取得資格

2級ボイラー技士 フラワー装飾技能士 園芸装飾技能士
農業技術検定

食の安全・安心について食品業界で求められる知識や技術の習得、地域資源を用いた商品開発について学びます。

詳しくは
食品科学科HPへ



食品科学コース

食の安全性について理解を深め、食の大切さについて学びます。食品製造・食品分析さらに国際基準の食品衛生に関する知識や技術を学び、高度化・多様化する食品業界で求められる食のスペシャリストを目指します。

将来、食品加工、食品分析分野で活躍したい人におすすめです。

●学習キーワード

食の安全 食品衛生 加工技術 成分分析
発酵 食味センサー



●主な取得資格

食生活アドバイザー 食品衛生責任者 2級ボイラー技士 フォークリフト

食品開発コース

健康的な食作り、栄養機能など幅広く食品について深く学びます。そして、地域の農産物を用いた新しい食品の開発、販売を通して発想力、企画力、表現力を磨き、地域に根ざした食のクリエイターを目指します。

将来、食品開発、販売分野で活躍したい人におすすめです。

●学習キーワード

地産地消 栄養機能 商品開発 流通 販売
市場マーケティング



●主な取得資格

食の6次産業化プロデューサー プレゼンテーション検定
カラーコーディネーター検定 販売士検定

自然と人との調和を図り、庭造りや公園設計、地域の自然環境の保全や再生について学びます。

詳しくは
環境造園科HPへ



造園技術コース

庭に代表される、地域の緑や景色を「つくる・まもる」ことができる知識と技術を持った造園のスペシャリストの育成を目指します。伝統的な日本庭園から、現代のエクステリアまで幅広く学べます。

将来、庭造りや公園などの設計の分野で活躍したい人におすすめです。

●学習キーワード

庭 技能五輪 職人 CADデザイン
ドローン



●主な取得資格

造園技能士2級 造園施工管理技士2級 ドローン操縦資格
小型建設機械 移動式クレーン

自然環境コース

現在の日本では、環境に配慮した行動がすべての人や企業に求められています。川や森をフィールドに、そこでくらす生き物について深く学びます。将来は、地域で活躍できる環境教育指導者、エコロジストを目指します。

身近な自然に関心があり、守るための知識や技術を学びたい人におすすめです。

●学習キーワード

環境調査 河川 森林 フィールドワーク 里山
ドローン調査



●主な取得資格

生物分類技能検定 ECO(環境社会学)検定 ドローン操縦資格
ビオトープ管理士 環境教育指導者資格

生活文化科

詳しくは
生活文化科HPへ



衣・食・住・福祉・環境など、日々の生活と関わりの深い分野について学び、生活関連産業における職業人の育成を目指します。

食物経営コース

食物に関する知識や技術を基礎から学び、豊かな食生活を創造する力を養います。和・洋・中のさまざまな調理実習を通し、食物調理技能検定1級の取得を目指します。また地域の方々との交流実習も行っています。

将来、調理や栄養の分野で活躍したい人におすすめです。

●学習キーワード

調理 栄養 食生活 献立作成 テーブルコーディネート



●主な取得資格

全国高等学校家庭科技術検定食物調理1級
食生活アドバイザー検定3級

製菓衛生コース

製菓・製パンに関する基礎的な知識・技術を学び、外部講師による授業も取り入れ、実践的な技術・態度を育てます。また、在学中に製菓衛生師養成施設へ通学し、国家試験に合格すると、資格取得できます。

将来、製菓・製パン業界で活躍したい人におすすめです。

●学習キーワード

洋・和菓子 創作菓子 パティシエ プーランジェ 製菓衛生師



●主な取得資格

製菓衛生師(国家試験) 食生活アドバイザー検定3級
全国高等学校家庭科技術検定食物調理2級

服飾経営コース

服飾に関する知識や技術を基礎から学びます。豊かな感性と創造力を活かして、デザインから製作まで自分の力で作品作りに取り組み、広くファッションの世界で活躍できる人を育てます。

将来、服飾や美容関係などの分野に興味がある人におすすめです。

●学習キーワード

ファッション 美容 色彩 デザイン 感性



●主な取得資格

毛糸編物技能検定4級 色彩検定3級

生活福祉コース

介護や保育に関する知識や技術を基礎から学び、様々な年代の方と交流しながら、コミュニケーション力や対人援助に必要な力を身につけます。また、ユマニテック短期大学との連携により、専門的な授業が受けられます。

将来、介護や保育分野への進路を考えている人におすすめです。

●学習キーワード

介護 保育 地域交流 コミュニケーション 高大連携



●主な取得資格

日本赤十字社救急法救急員 全国高等学校家庭科保育技術検定
福祉住環境コーディネーター3級