

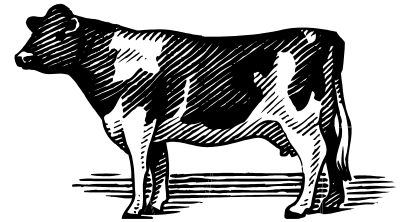
# アグリサービス科 Q & A

## Q1 アグリサービス科の「特色」は何ですか？

- A. 地域の後継者や生活文化の担い手を目指し、農業や畜産、食・栄養、保育について専門的に学びます。2年次からは2コースに分かれます。**地域探究コース**では畜産・動物の学習を中心に、作物の栽培から活用・流通経営まで幅広く学びます。**食農文化コース**では、食・栄養、保育に関する学習を中心に、飯田下伊那の農業・家庭・地域からなる生活文化を学びます。

## Q2 アグリサービス科に向いている人は？

- A. 農業生産（地域農業・畜産）分野、又は流通分野に興味関心がある人。  
 食物・保育、又は食文化に興味関心がある人。  
 農業・調理・保育などの実験・実習に積極的に取り組める人。



## Q3 アグリサービス科の専門科目の学習内容は何ですか？

A.

主な専門科目	主な学習内容
農業と環境	農業生物の育成と環境の保全についての体験的、探究的な学習を通して、科学的思考力と課題解決能力を養い、農業及び環境に関する基礎的な知識と技術を学びます。
農業と情報	パソコンを使って Word、Excel、PowerPoint などの操作と活用について学びます。
農業経営	複式簿記の知識や農業経営の在り方について学び、簿記検定3級取得を目指します。
畜産	家畜飼育の基礎的な知識・技術を身につけ、家畜の特性や役割を理解し、畜産の管理や経営に発展できる活用力を身につけます。
飼育と環境(地探)	家畜飼育における環境管理の基礎的な知識・技術を身につけ、家畜の飼育環境の整備について学びます。
フードデザイン(食文)	栄養、調理、食品など食物の基礎から応用的な知識について学習します。だし巻き卵、太巻き寿司、おせち料理の検定を行い、調理技術の向上を目指します。
地域資源活用	自分たちが生活する地域の魅力や資源を発掘し、それをどのように生かし発展させていくか考えます。
保育基礎	保育の意義、子どもの発達と特徴、子どもの生活、子どもとの関わり方など保育の基礎的な知識や技術を学びます。
課題研究	3年間の学習のまとめとして、自分の決めたテーマにそって研究を行い、その成果を、プレゼンテーションソフトを使って発表します。
生物活用	作物(野菜・イモ類)の栽培、家畜の飼育、栽培作物の利活用について地域の方と交流しながら学びます。
食品流通	主な食品の特徴を理解するとともに、流通における安定性・安全性を学習します。
畜産(地探)	2年次の学習内容を発展させ、家畜飼育の経営管理の基本や地域の畜産をとりまく環境について学びます。
生活産業基礎	生活マナーの基本、生活用品の製作、住生活、環境、経済など生活および生活産業に関連する基礎的な知識や技術を学びます。
食品製造	食肉加工、地元農産物の加工(発酵食品、果実・野菜、お茶等)を通じて、食品製造の基礎的な知識・技術を習得し、地元の農産物を加工する技術を身につけます。
地域振興実践(地探)	地域資源活用で習得した知識・技術を活用し、地域の課題を探し、解決できる力を身につけます。
地域食文化(食文)	調理実習を通して調理の基本的な知識や技術について学びます。食の学習を通して自分たちの住む地域について学びます。
果樹	果樹栽培に関する基礎的な知識・技術を習得し、地域の果樹産業に関する幅広い見識を身につけます。

## Q4 アグリサービス科で取得可能な「資格」は何ですか？

- A.** 毒物劇物取扱者試験（一般）、危険物取扱者試験（丙種・乙種）、簿記能力検定、情報系検定(文書デザイン・表計算・プレゼンテーション作成)、実用英語技能検定、日本漢字能力検定、フォークリフト運転特別教育、小型車両建設機械（バックホー）運転業務特別教育、アーク溶接特別教育、ガス溶接技能者技能講習、FFJ（農業クラブ）級位検定（初級～特級）、日本農業技術検定、食の検定

## 主な授業・専門研究班活動風景



▲1年 農業と環境  
『基肥の散布』



▲1年 農業と情報  
『文書デザイン検定練習』



▲2年 飼育と環境(地域探究)  
『信州黄金シャモの体重測定』



▲2年 地域資源活用(地域探究)  
『中山間地農業体験(下栗の里)』



▲3年 畜産(地域探究)  
『ウシの体尺測定』



▲3年 地域振興実践(地域探究)  
『鹿革の有効活用』



▲2年 フードデザイン(食農文化)  
『だし巻き卵検定』



▲2年 保育基礎(食農文化)  
『赤ちゃん人形を使った学習』



▲3年 生活産業基礎(食農文化)  
『布絵本の製作』



▲3年 地域食文化(食農文化)  
『地域食材を使った調理』



▲専門研究班 アグリ研究班  
『信州黄金シャモの販路拡大』



▲専門研究班 生活研究班  
『こんにゃく芋の加工』