

中学生体験入学

下伊那農業高等学校

下農にようこそ！



下伊那農業高等学校

学校紹介

本校の特色

- 生命を守り育てる経験をとおして、豊かな人間性を育てる高校。
- 普通科目60%、専門科目40%で、幅広い知識・技能を学べる高校。
- 進学や就職に役立つ多くの資格を取得できる高校。
- 校外研修や社会人講師により、実践的な知識・技能を学べる高校。
- 運動系・文化系・農業系の多彩なクラブ活動を活発にできる高校。
- 地域をフィールドに、地域の人と地域に関わる学びができる高校。

求める生徒像

- 郷土を愛し、地域の農業や環境、文化等を守っていく人。
- 将来農業経営や関連学科の産業に従事することをめざす人。
- 大学等に進学し、専門的知識・技能の習得をめざす人。

1日のスケジュール

Schedule

登校時間

8:40

SHR(朝活)

8:45~8:55

1~4時間目

9:00~12:50

※授業時間は50分です!

授業と授業の間は10分

昼食

12:50~13:25

5~6時間目

13:30~15:20

清掃

15:20~15:35

SHR(学活)

15:35~15:40

放課後

SHR終了後

班活動や委員会活動or下校

下伊那農業高等学校では

国語・数学・理科・社会・英語

体育・保健・芸術・家庭科

といった普通教科の

勉強ももちろんありますが・・・

各学科ごとの特色を 生かした実習が多くあります！



学 科 紹 介

下伊那農業高校には

アグリサービス科

農業機械科

園芸クリエイト科

食品化学科

の4学科があります

アグリサーブিস科

農業生産から産業・食と
地域生活文化を学び、
豊かな地域の発展に貢献
する人材を育成する。

アグリサービス科

作物・畜産・保育・福祉・食物・地域文化に関する学習をします！

2年から

生産流通コースと食農科学コース

の2コースに分かれて学習します。

生産流通コース

農業生産や経営の基本から地域資源の活用まで学習します。

作物栽培・家畜飼育から活用までの知識を深め実践します。

「生産技術」 「総合実習」

畜産



ニワトリの心臓の音が聞けるよ♪

鶏のお世話したり
牛の事について勉強
するよ!!



「生産技術」

牛の繁殖・管理

牛の牧草集め



直腸検査

「生産技術」

「総合実習」

作物



稲を育てる♪



田植え

食農科学コース

食文化や生活文化に関して
知識を深め実践します

「こどもの発達と保育」

保育について学習するよ～!



7ヶ月検診&
12ヶ月検診
を体験

保育実習を通して
様々な事を学んだよ♪



「フードデザイン」

調理を通して**食**について勉強するよ!



太巻き検定や
卵焼き検定が
あるよ(˘o˘)

郷土料理についても学習



「課題研究」

食物分野と保育分野に分かれて研究します。

レシピ開発



子供達に人形劇
や紙芝居を発表

農業機械科

自動車社会を支える
明日の整備のスペシャリストを
育成する

農業機械科

国家資格の**三級自動車整備士**の資格取得をめざし、高度な整備技術を学習します。



「総合実習」

実習や座学を通して

自動車について詳しく学びます



フォークリフト
小型車両系建設機械等
の資格も取得できます！

「総合実習」

ガス溶接

ガス溶接の資格を
取得するために
勉強します。

ガス溶接の炎は
3000°C以上で
とても高温です。



ガス溶接で使う
トーチです

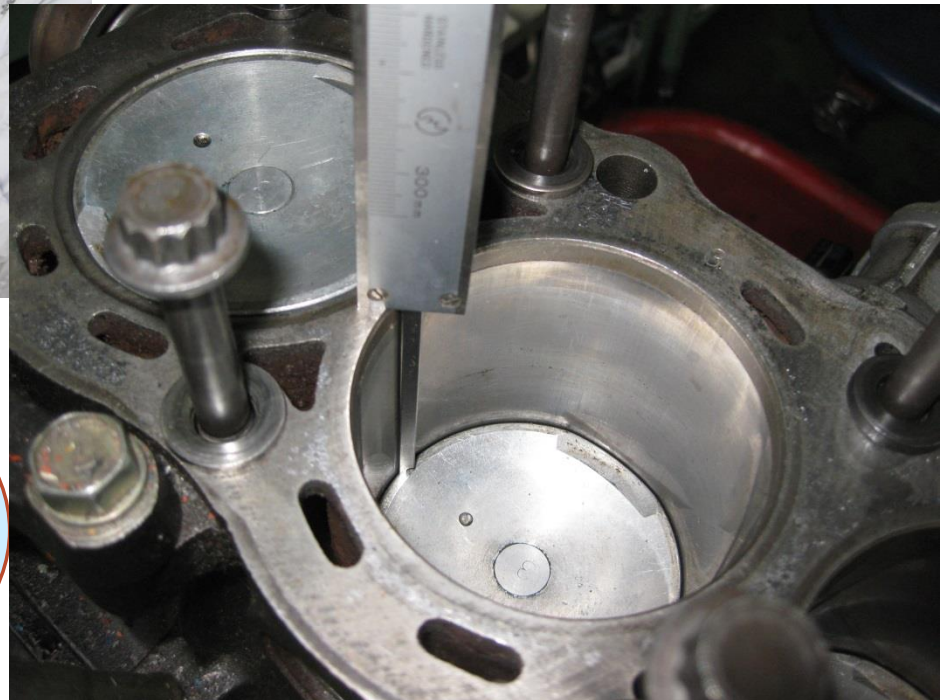


「整備実習」



ノギスなどを使い
測定を行います。

エンジンの分解
から点検、組み
立てをします。



園芸クリエイイト科

園芸作物の栽培技術を学び

**新しい時代の園芸を創造する人
材を育成する**

園芸クリエイト科

野菜・果樹・草花

植物バイオテクノロジー

についての学習をします！

2年から下記コースに分かれて学習します

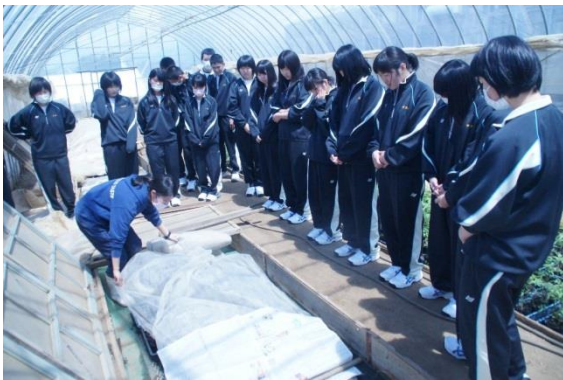
野菜科学コース

果樹科学コース

草花科学コース

「農業と環境」

農業学習の基本を学びます



**実習は大変ですが、自分で育てた野菜は
とてもおいしいです**

「野菜」

野菜収穫



トウモロコシ
の播種

「果樹」



果樹の
摘雷・摘果



袋掛け

果樹科学コース「総合実習」



**ぶどうを中心に様々な果樹を栽培しています
果樹栽培の基礎基本を学びます**

草花



フラワーアレンジメント

「植物バイオテクノロジー」



植物の一部を培養！

そこから新しい芽が出てくる！

「栽培環境」



雑草の調査や土壌の調査をします

「課題研究」



それぞれの持つ課題に対して研究を進めます

食品化学科

**原材料の生産から分析・製造
まで学び**

**食を創造し食の安全を守る人
材を育成する**

「農業と環境」

加工トマトの栽培



大きくなれ～

「総合実習」

味噌の仕込みや
茶摘み
ジャムの製造など



1年生は
イチゴ収穫に
いきます！

「微生物利用」

食品に関わる微生物
について学びます！

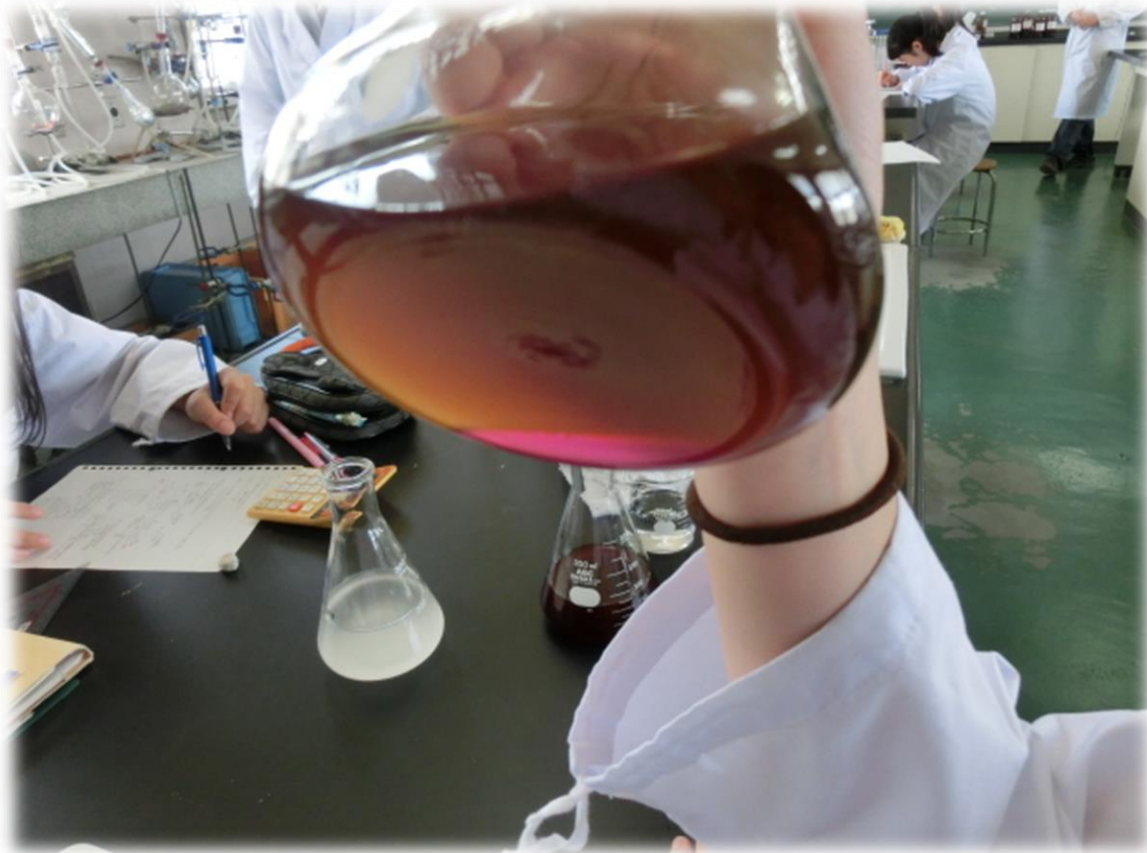


キレイな紫色は
クリスタル
バイオレット



「微生物利用」では...

酵母や細菌などを顕微鏡で観察したり、
培地を作ったりします



「食品化学」

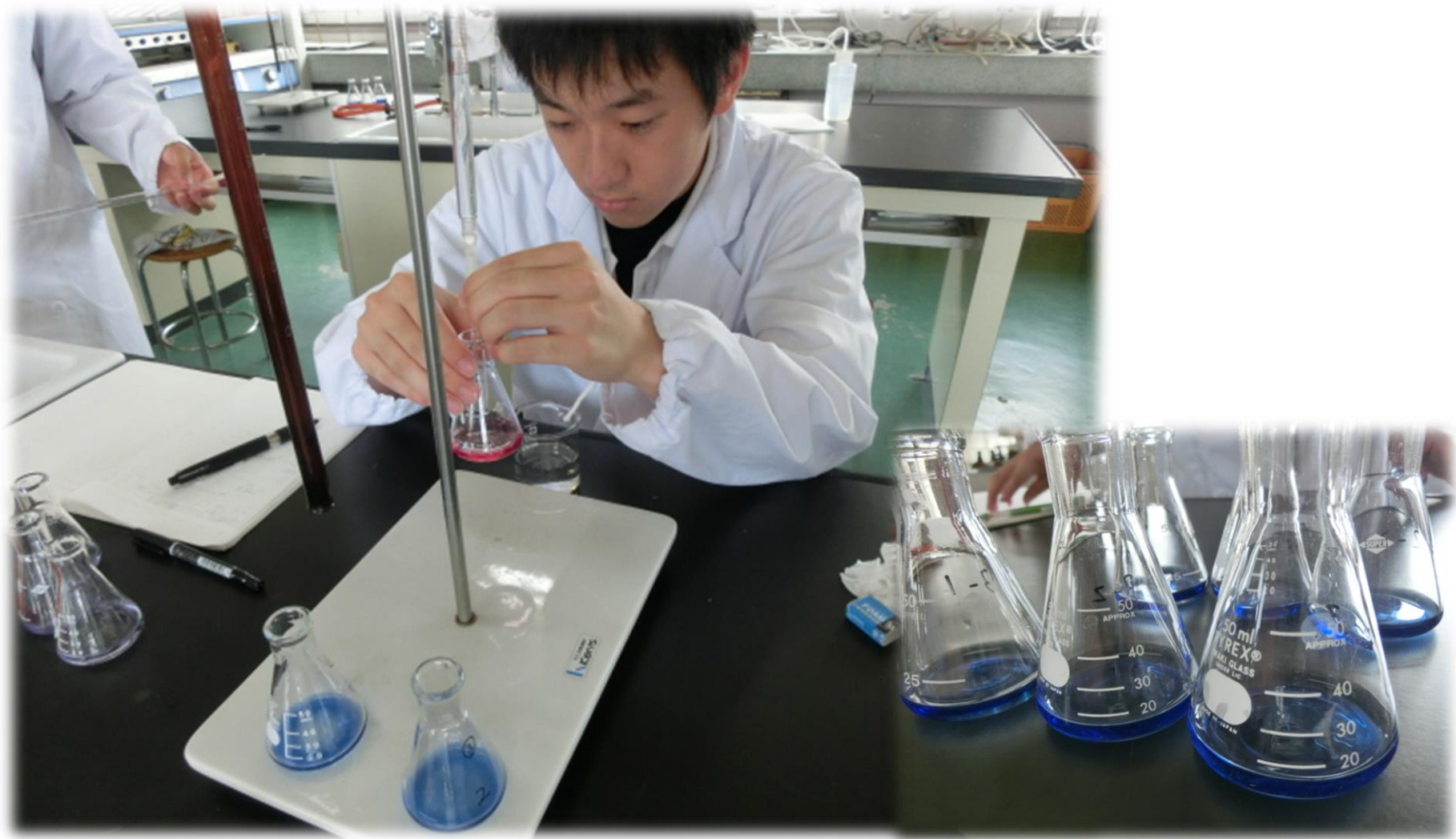
食品に含まれる成分、
性質などを調べます。

こ～んなキシイな
色になる!!



「食品化学」では...

中和滴定など様々な実験をします



「総合実習」

トマトの加工や
みそ製造などの加工
製造を学びます！

作ったものは、
文化祭で販売するよ！



「総合実習」では... 食品の加工を主とした授業です



茶摘みの様子



みその仕込みの様子

「課題研究」では...

食品化学・微生物・食品製造とそれぞれに分かれ、一人一つテーマを決めて研究を行います



取得できる資格①

〈農業・経営系〉

FFJ検定（農業クラブ）

〔初級・中級上級・特級〕

アグリマイスター顕彰

〔ゴールド・シルバー・プラチナ〕

日本農業技術検定〔3級〕

バイオ技術者認定試験〔初級〕

簿記能力検定（全経）〔1～3級〕

電卓計算能力検定（全経）〔1～3級〕

取得できる資格②

＜毒物劇物・危険物＞

危険物取扱者試験〔乙種1～6、丙種〕

毒物劇物取扱者（一般）

＜機械系＞

ガス溶接技能講習

アーク溶接特別教育

小型車両系建設機械運転業務特別教育

フォークリフト運転技能講習会

玉掛け特別教育講習

小型移動式クレーン運転技能講習

取得できる資格③

<自動車系>

3級自動車ガソリンエンジン整備士

3級自動車ディーゼルエンジン整備士

3級自動車シャシ整備士

低圧電気講習

取得できる資格④

〈情報系〉

文書デザイン検定試験〔1～3級〕

情報処理技能検定表計算〔1～3級〕

プレゼンテーション作成検定〔1～3級〕

ホームページ作成検定試験〔1～2級〕

〈普通科系〉

日本漢字能力検定〔2級・準2級〕

実用数学技能検定〔準2級〕

実用英語技能検定〔2級・準2級・3級〕

球技大会



山林実習 (2年)



農業鑑定競技



見学旅行(2年)



稲丘祭(文化祭)



収穫祭





ご清聴ありがとうございました。









































































































女子バレーボール班































