下伊那農業高校をもっと知ってもらうために・・

選べる４学科！
- 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

中学生学校説明会 7/29 木

中学生体験入学 10/16 土

下農をあたらしく。

キミとつくる新下農高校

4学科8コース制へ！

1 多彩な資格取得！

将来の就職や進学に役立つ資格取得を目指せます。

2 夢を叶える進路実現！

コース制による専門性の高い学びのなかで自分の夢を見つけ、進路を実現できます。

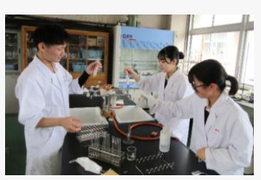
国公立大学	宇都宮大学 農学部／静岡大学 農学部／長野県立大学 健康発達学部
私立大学	愛知学泉大学／朝日大学／嘉悦大学／鈴鹿医療科学大学 中京学院大学／東海学院大学／龍谷大学
短期大学	愛知文教女子短期大学／飯田女子短期大学／信州豊南短期大学 中京学院大学短期大学部／松本短期大学
大学校	長野県農業大学校／長野県福祉大学校
専門学校	愛知調理／愛知美容／飯田コアカレッジ／大原スポーツ公務員 京都コンピュータ学院／京都調理師／岐阜県立国際園芸アカデミー 国際医学技術／佐伯栄養／資生堂美容技術／東海医療工学 東京保育／長野県飯田技術／名古屋こども ほか

就職
- ●公務員　飯田市役所／自衛隊
- ●民間企業　旭松食品(株)／飯田城(株)
  飯田精機(株)／一陽会／カワチ薬品(株)
  コバックス(株)／(独)自動者技術総合機構
  信州航空電子(株)／信南交通(株)／中菱
  テクニカ(株)／夏目工学(株)／(株)七久里
  農園／日本郵便(株)／みなみ信州農業協同
  組合／(株)ハートケア飯田／(株)マイナック
  ほか

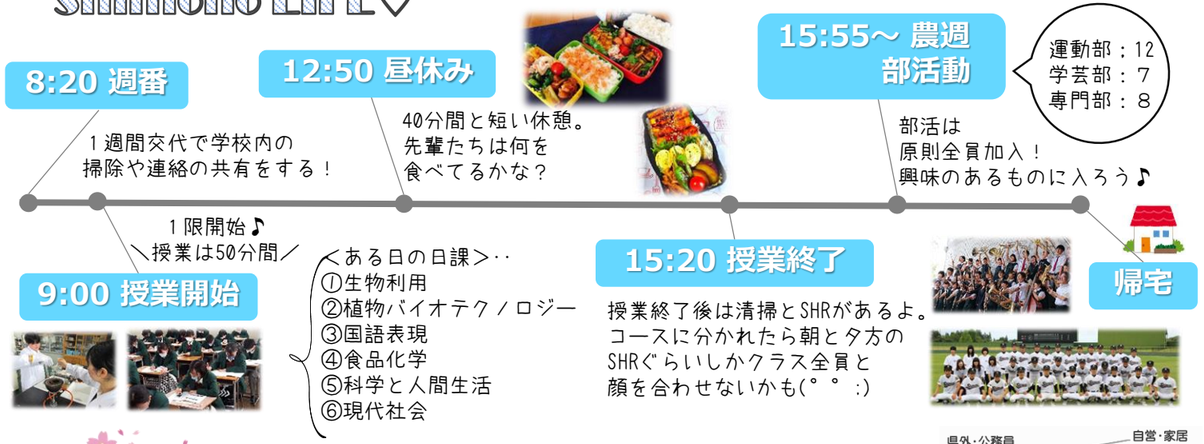
＊令和2年度 進路実績(五十音順)

3 体験的に学ぶ！

広いほ場と豊富な実習系授業。実践を通して農業を学べます。



Shimono LIFE♡



Q. コースはいつ、どうやって決めるの？

１年次に希望調査があります！
将来の進路希望をふまえて選択しよう。
定員を超えた場合は成績で分けることもあるので勉強は重要！

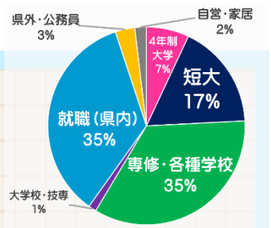
Q. やりたいことが具体的でないけど下農に行きたい！どの学科を選べばいい？

まずは中学校生活で興味のあることを見つけよう！その上で下農の各学科で何が学べるのか、見直してみてください。

Q. 男女比はどんな感じ？

学年全体でみると毎年半々です！
令和４年度は新しいコースができるので例年とは傾向が変わるかもしれません。

Q. 進学と就職の割合は？



進学が６割、就職が４割！
進学先は四大、短大、専門学校さまざま。就職先は農業関係や製造業への就職者が多い！（R2年度実績より）

＼答えて／私のギモンQ&A

Q. 令和４年からコース制になる以外に変わることはあるの？

コース制になる以外に変わるところはありません。

Q. 実習ってなにするの？

農場で実際に野菜や果物を育てたり、食品を製造したり、車をいじったり、動物の世話をしたりするよ！

アグリサービス科

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ぶ学科です！

地域探究コース

畜産・動物の学習を核に、作物の栽培から動物の飼育、それぞれの活用・流通経営までを幅広く学びます。

＜飼育と環境＞
ニワトリやウシの飼育を通して、家畜飼育の基礎的な知識・技術を身につける授業。
家畜の飼育環境や飼料を専門的に学ぶ！

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	音楽Ⅰ 書道Ⅰ	英語 コミュニケーションⅠ		家庭総合	LHR	農業と環境		農業と情報
2年	論理国語	公共	数学Ⅱ		生物基礎		体育	保健	英語 コミュニケーションⅡ		家庭総合	選択		LHR	農業経営	畜産	飼育と環境	地域資源活用
3年	論理国語	歴史総合	科学と人間生活	体育		選択A	選択B	LHR	果樹		生物活用	食品流通				畜産	食品製造	地域振興実践
																課題研究	課題研究	地域食文化

食農文化コース

食や保育に関する学習を核に、飯田下伊那の農業・家庭・地域からなる生活文化を幅広く学びます。

＜保育基礎＞
保育実習を通して、保育の基礎的な知識を身につける授業。
子どもの発達過程や遊びを学ぶ！

＜地域振興実践＞
農業や地域振興に関わるイベント参加を通して、地域の課題を探し、解決する授業。
飯田下伊那の農業と産業を学ぶ！

＜地域食文化＞
地域食材を用い、食文化の学習や調理実習などを行う授業。
自分の暮らす地域について学ぶ！

農業機械科

地域産業への貢献を目指し、自動車整備やスマート農業について
専門的に学ぶ学科です！

自動車整備コース

自動車整備に関する学習を核に、三級自動車ガソリン・エンジン整備士・三級自動車シャシ整備士の資格取得を目標とし、自動車整備全般の知識を幅広く学びます。

＜総合実習＞
実習を通して、自動車のシャシについて、総合的な知識と技能を習得する授業。
「走る、止まる、曲がる」の原理と性能を実践的に学ぶ！

1年	現代の国語	言語文化	地理総合	数学Ⅰ		科学と人間生活	体育	保健	音楽Ⅰ 書道Ⅰ	英語 コミュニケーションⅠ		LHR	農業と環境	総合実習	農業と情報	農業機械			
2年	論理国語	公共	数学Ⅱ	物理基礎		体育	保健	英語 コミュニケーションⅡ		家庭総合	LHR	総合実習					自動車工学		
				生物基礎								選択	総合実習	作物			農業機械		
3年	論理国語	歴史総合	体育	家庭総合	選択A	選択B	LHR	課題研究	整備実習			整備法令	自動車工学			電気回路			
								課題研究	総合実習	農業と情報		農業経営	栽培技術			水循環			

＜整備実習＞
ガソリン・エンジンに関わる部品を分解することにより、構造・機能を知る授業。
組み立て後の点検、調整を通じて測定器具や点検の技能を学ぶ！

生産技術コース

イネ科・マメ科・イモ類の学習を核に、生産に関する基礎的な知識・技術と、農業をよりスマート化する知識・技術を幅広く学びます。

＜農業機械＞
農業機械（トラクタ、刈払機、チェーンソーなど）の操作に必要な知識・技能を習得する授業。
農業の自動化、効率的な利用について学ぶ！

＜栽培技術＞
農業に関する課題を発見し、ICT機器を通じて解決策を考え、経験や勘に頼らない持続可能な農業の発展を考える授業。
作物や露地栽培野菜の生産と経営について学ぶ！

園芸クリエイト科

地域の園芸振興を目指し、草花、果樹の学習を通じて
園芸作物について専門的に学ぶ学科です！

施設園芸コース

施設を利用した草花の学習を核に、観賞植物である草花を利用したフラワーアレンジメントなど幅広く学びます。

＜草花＞
地域で栽培が盛んなカーネーションやダリアなどを実際に栽培する授業。
草花の栽培方法と利用、販売までを実践的に学ぶ！

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	音楽Ⅰ 書道Ⅰ	英語 コミュニケーションⅠ		LHR	農業と環境		農業と情報	植物バイオテクノロジー	
2年	論理国語	公共	数学Ⅱ	生物基礎		体育	保健	英語 コミュニケーションⅡ		家庭総合	選択	LHR	農業と情報	野菜	栽培と環境	草花		
																果樹		
3年	論理国語	歴史総合	科学と人間生活	体育		家庭総合	選択A	選択B	LHR	栽培と環境	食品製造・生物活用		農業機械・野菜	課題研究		総合実習	草花	
														課題研究		総合実習	果樹	

＜総合実習＞
地域で栽培されている野菜や草花を中心に、その生産、加工、商品化に関わる知識・技術を身につける授業。
農場で実際に作業をしながら学ぶ！

果樹園芸コース

地域の主力農作物である果樹（くだもの）の学習を核に、果樹栽培から利活用・流通・経営までの知識と技術を幅広く学びます。

＜果樹＞
地域で栽培が盛んな各種「果樹」の中でもブドウ「シャインマスカット」に重点をおいて学ぶ授業。
調査研究を通じて、おいしいブドウ作りを学ぶ！

＜総合実習＞
果樹栽培に関する栽培管理作業を通じて、果樹栽培に関する知識を身につける授業。
農場で実際に作業をしながら学ぶ！

食品化学科

地域の食品関連産業での活躍を目指し、食品製造や食品分析
について専門的に学ぶ学科です！

食品開発コース

食品の加工・製造を核に、原料生産から加工・商品開発・マーケティングまでを幅広く学びます。

＜食品製造＞
みそ、トマトジュース、漬けもの、茶などの製造・加工方法を実習を通して実践的に習得する授業。
飯田下伊那の伝統的な食品について学ぶ！

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	音楽Ⅰ 書道Ⅰ	英語 コミュニケーションⅠ		LHR	農業と環境		総合実習	農業と情報		食品製造
2年	論理国語	公共	数学Ⅱ	生物基礎		体育	保健	英語 コミュニケーションⅡ		家庭総合	選択	LHR	食品製造	食品化学		発酵食品		栽培と環境	
														食品化学		食品微生物			
3年	論理国語	歴史総合	科学と人間生活	体育		家庭総合	選択A	選択B	LHR	食品製造		衛生管理	課題研究	発酵食品		食品流通		地域資源活用	
													課題研究	食品化学		食品微生物		栽培と環境	

＜発酵食品＞
発酵食品の製造にかかわる麹菌や酵母の特徴について習得する授業。
無菌操作や培養の技術を学ぶ！

食品分析コース

食品の製造・分析を核に、食品に含まれる栄養成分の分析方法や食品製造に関わる微生物の性質、食品衛生に関わる微生物実験など幅広く学びます。

＜食品化学＞
食品に含まれる栄養成分の分析方法を学び、成分分析の原理を習得する授業。
食品のもつ機能性・栄養成分の体内でのはたらきについて学ぶ！

＜食品微生物＞
発酵食品の製造にかかわる微生物を中心に、無菌操作の技術の習得と分離・培養・観察を行う授業。
微生物全般の基礎的な知識、食品製造に関係する微生物の種類や特性を学ぶ！