

速報

【普通科 フードクリエイイトコース】

2010年度カリキュラムが決定しました！
 (すでに配布しているパンフレットの内容から変更になっています！)

● 3年間のカリキュラム (届出予定)

▼1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	31
	礼拝①	聖書①★	国語総合③		世界史A②		数学I②		化学I③		英語I③		体育③		保健①		簿記③		作物②		トータルフードI②★		食料生産科学④★								LHR①

▼2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
	礼拝①	聖書①★	国語総合②	地理A②	数学I②	生物I③	英語II③	体育②	保健①	美術I②	情報A②	作物②	トータルフードII②★	フードビジネス②★	総合実習②															LHR①

▼3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
	礼拝①	聖書①★	現代文③	現代社会③	数学A②	理科総合B②	化学II②	OC I③	体育②	家庭基礎②	作物②	トータルフードIII②★	フードビジネス②★	総合実習②																LHR①

★ 学校設定科目

● 授業内容の一例

トータルフードI

- ☆ 豊かさゆえの食、食料確保から起こる様々な問題を考える。
 ⇒ 健康問題(生活習慣病・ダイエットなど) 社会問題(食品の安全・食料自給率など)
- ☆ 自分たちが育てた作物の加工について学ぶ。
 ⇒ 調理実習を通して調理・加工の基礎を学ぶ。また、消費者(食する側)の観点から、安心・安全な食品加工のための基礎的観点を身につける。
- ☆ 食品の栄養について学ぶ。
 ⇒ 基本的な栄養素・1日の摂取基準量などを学ぶ。

フードビジネス

- ☆ 食のビジネスに関する、生産・流通・販売・消費の各段階を、実例学習を通して学ぶ。
- ☆ 特別講義(農家・市場関係者・企業・研究機関・消費者センターなど)を取り入れ、実社会における食品産業の実態と社会のニーズ、将来性を考える機会を設ける。

作物

- ☆ 扱う作物の種類、特性に基づき、作物栽培の基本的な型や、作物の生育と環境とのかわりを理解するための知識や栽培法を3年間かけて、継続的に学ぶ。
- ☆ 特別講義(生産者、農協、普及センターなど)を取り入れ、地元江別の野菜について、売れる野菜、求められる野菜とはどのようなものか、新しい品種の導入などの取り組みなどについて考える機会を配当する。

● そして進路は？

大学進学！！ でも、ただの大学生じゃない！！ だから就職に強い！！

例えば・・・「かぼちゃ」のわかる経済学部生⇒農家と消費者を結ぶ流通業界で活躍！

例えば・・・「小麦」に詳しい商学部生⇒世界を飛び回る商社マン！！

食糧危機が叫ばれるこれからの時代！ 活躍の場がいっぱいあります！