

# 高等学校の学科改編について（案）

高校教育課

## 1 改編理由

- (1) 「高校生の明日をひらく県立高校の創造―第1期長野県高等学校再編計画―」では「魅力ある高校づくり」を1つの柱としており、各校における魅力づくりを推進することとしている。
- (2) このたび、佐久平総合技術高等学校から学科改編の要望があり、この内容は(1)の趣旨に沿うもので、妥当なもの認められるので、平成28年度以降の入学生を対象に長野県立高等学校管理規則第2条に定める学科の改編を行うものである。

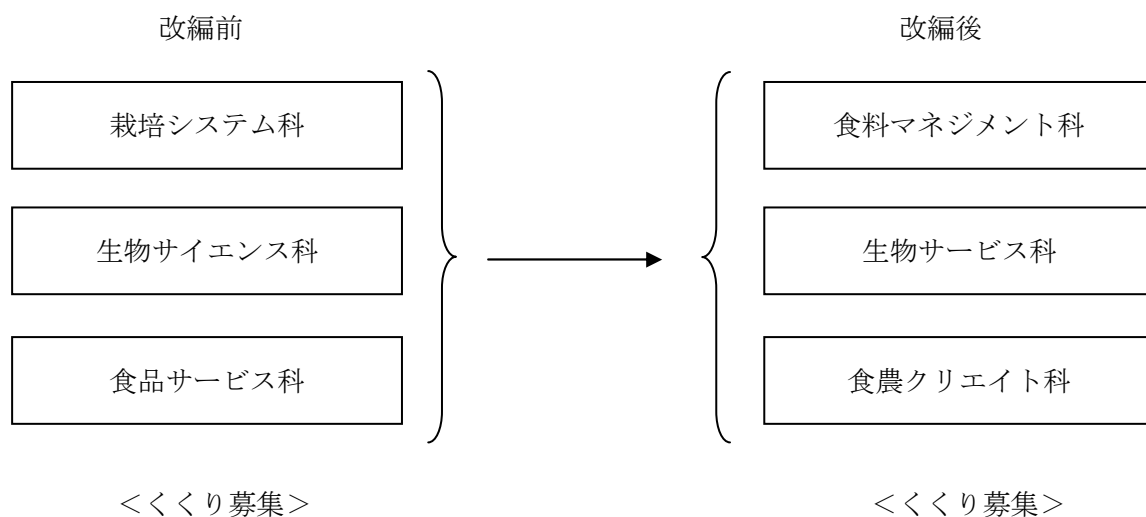
なお、この内容については来年度の生徒募集に向けて中学生に説明を行っていくこととする。

## 2 実施時期

平成28年4月1日

## 3 改編内容

<佐久平総合技術高等学校>



学校名	新学科名	新学科の概要
佐久平 総合技術 高校	食料マネジ メント科  生物サービ スコ  食農クリエ イト科	<p>1 改編理由</p> <p>(1) 本校の農業科は、農業に関する知識・技術を習得させ、農業や関連産業で活躍する人材を育成してきた。</p> <p>しかしながら、農業及び地域社会を取り巻く情勢は、国際化、高度情報化、科学技術及び少子高齢化の進展や産業構造の変化等により、大きな転換点を迎え、農業生産とこれらから派生する多面的・公益的機能を、産業競争力のある農業の樹立や地域産業の発展につなげることができる人材の育成が求められている。</p> <p>このような情勢を踏まえ、総合技術高校としての特色を活かし、創造力・技術力・人間力の育成をとおして、農業のイノベーションや産業構造の変化等に的確に対応できる専門的かつ多面的・汎用的な職業能力を身に付けさせるとともに、持続可能な地域産業を担う創造的・実践的な人材の育成を推進するために学科改編を行う。</p> <p>(2) 今後の佐久平の農業や地域産業の発展を担う人材に求められている能力・資質は、①消費の多様化や流通形態の変化に対応した新たな品目の導入、環境と共生した農業生産、消費者が求める安全安心な農産物の生産や農業の6次産業化など起業的・先導的な農業経営を推進することができる能力、②農業の多面的機能を生かして、地域社会の振興や活性化、健康・福祉等のヒューマンサービスの向上を推進することができる能力、③観光、リゾート地を抱える佐久平の地の利を生かし、観光産業、サービス産業及び食品産業との連携を図り、付加価値の高い商品の開発や農産物の戦略的なマーケティングを推進することができる能力であり、これらの能力・資質を新たな学科の編成によって育成する。</p> <p>2 学科の内容</p> <p>(1) 学科の目標</p> <p>① 食料マネジメント科の目標</p> <p>食料の生産からマーケティング・販売までをマネジメントし、6次産業化に対応できる知識と技術を習得させ、地域資源を活用した起業や地域経済の活性化に貢献できる人材を育成する。</p> <p>② 生物サービス科の目標</p> <p>農業生物を利活用し、福祉・介護等のヒューマンサービスや観光サービス、動植物との共存に対応できる知識と技術を習得させ、社会福祉の向上と地域社会の発展に貢献できる人材を育成する。</p> <p>③ 食農クリエイイト科の目標</p> <p>戦略的なマーケティングに基づく商品開発や地域資源を利活用した環境共生型・資源循環型農業や高付加価値生産・特産化に対応できる知識と技術を習得させ、健康長寿、食の創造と安全の推進、地域振興に貢献できる人材を育成する。</p> <p>(2) 学科の特徴</p> <p>1年次は、くくり募集により、農業と産業の基礎・基本を共通に履修する。2年次からは、3学科6つのコースに分かれ、各学科・コースの専門科目の履修により、系統的で発展的な学習を展開する。</p>

		<p>① 食料マネジメント科</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 植物生産コース 農業の6次産業化と起業をテーマに、野菜を中心とした農作物の栽培、植物工場、地域植物資源の利活用、食品加工及び流通・マーケティングに関わる学習を行う。</li> <li>○ 動物生産コース 畜産業の6次産業化と起業をテーマに、乳牛・養豚・養鶏を主とした産業動物の飼養、地域動物資源の利活用、乳肉加工及び流通・マーケティングに関わる学習を行う。</li> </ul> <p>② 生物サービス科</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 植物活用コース 園芸福祉とヒューマンサービスをテーマに、草花を中心とした農作物の栽培、植物工場、園芸デザイン、フラワーアレンジ等の植物資源の利活用及び社会福祉に関わる学習を行う。</li> <li>○ 動物活用コース アニマルセラピーとヒューマンサービスをテーマに、動物の飼養管理、動物愛護、乳牛・山羊・愛玩動物等を利活用した動物介在活動、動物資源の利活用及び社会福祉に関わる学習を行う。</li> </ul> <p>③ 食農クリエイト科</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 食品開発コース 商品開発と地域振興をテーマに、食品の加工・分析、食品の機能と栄養、食と健康、食品衛生、地域伝統食材の利活用、流通・マーケティング及び商品開発に関わる学習を行う。</li> <li>○ 環境共生コース 高付加価値生産と地域振興をテーマに、穀物を中心とした農作物の栽培、環境共生・資源循環型農業、地域環境・森林保全、遊休農地の利活用及びグリーンツーリズムに関わる学習を行う。</li> </ul> <p>(3) 特色ある教育活動</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ 地域連携 地元企業等でのインターンシップ、地元商店街での高校生チャレンジショップ、地域食材を活かしたブランド食品や機能性食品の開発、信州大学繊維学部（植物工場）・長野大学（環境、福祉）・佐久大学信州短期大学部（福祉）との連携、地元小学校との食育交流等を行う。</li> <li>○ 学科間・キャンパス間連携、他学科科目の導入 工業科・創造実践科との連携授業（「産業基礎Ⅰ・Ⅱ」「植物工場」「課題研究」等）、知的財産教育、アクティブラーニングによる創造性教育、商業科目の導入（「マーケティング」「商品開発」）、福祉科目の導入（「社会福祉基礎」）、演習林を活用した環境教育等を行う。</li> <li>○ 農業クラブ活動 科学性・社会性・指導性を育成するプロジェクト活動、農業学習を活かした地域貢献活動等を行う。</li> <li>○ 資格・検定等 FFJ検定、日本農業技術検定、品質管理検定、機械・建設系技能講習、食品衛生責任者、愛玩動物飼養管理士等の検定や資格取得を目指す。</li> </ul>
--	--	---

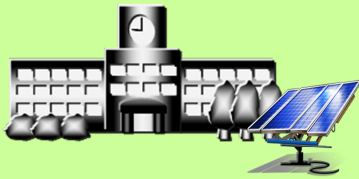
# 佐久平総合技術高等学校の概要

## 佐久平の明日を担う人材の育成

- ・豊かな教養と幅広い知識を養い、確かな技術と学力を育む
- ・健やかな身体と豊かな情操を培う
- ・社会の発展に貢献できる創造力と実践力を培う
- ・地域の環境を守り育てる心を養う

### 浅間キャンパス (農業科・工業科)

農業と工業のそれぞれの専門性を深めるとともに、柔軟な思考力・実践力を高め、地域の産業を支える人材を育成する。



農業科(くくり募集)  
2年次よりコースを選択

- |  |  |   |  |
|--|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・食品科学コース</li> <li>・食品活用コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・動物活用コース</li> <li>・乳肉加工コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生物サイエンス科</li> <li>・環境技術コース</li> <li>・野菜技術コース</li> <li>・草花技術コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・栽培システム科</li> </ul> |
|--|--|---|--|

平成28年度学科改編

- |  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・(仮称)食農開発コース</li> <li>・(仮称)環境共生コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・(仮称)食農クリエイト科</li> <li>・(仮称)動物活用コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・(仮称)生物サイエンス科</li> <li>・(仮称)植物活用コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・(仮称)食料マネジメント科</li> <li>・(仮称)植物生産コース</li> <li>・(仮称)動物生産コース</li> </ul> |
|--|---|---|--|

### 学科間連携

- <1年次>  
学科横断的な学習  
共通科目「産業基礎」の履修
- <2年次>  
学科の枠を超えた学習  
「植物工場」など
- <3年次>  
他学科・コースの協働した  
探究活動「課題研究」の学習

工業科  
2年次よりコースを選択

- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>・機械システム科</li> <li>・メカトロニクスコース</li> <li>・加工技術コース</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・電気情報科</li> <li>・情報技術コース</li> <li>・電気技術コース</li> </ul> |
|---|--|

### キャンパス間連携

- 【課外活動】  
◇生徒会活動  
◇クラブ活動  
◇チャレンジショップ など
- 【学校行事】  
◇研究発表会・学習発表会  
◇入学式、卒業式、文化祭  
◇強歩大会 など

- <2・3年次>  
◇農業科・工業科の生徒が日田キャンパスの福祉、デザイン分野等を学習  
◇創造実践科の生徒が浅間キャンパスの農業、工業分野等を学習  
◇資格取得(危険物、毒劇物、車両系建設機械等) など

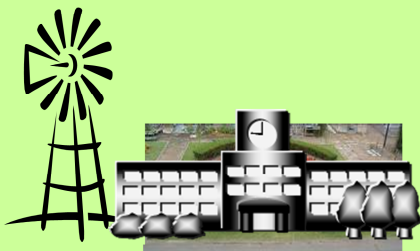
### 学科間連携

### 地域連携

- 講師派遣  
就業体験  
交流

### 日田キャンパス (総合学科)

キャリア教育と多様な分野の学習を通して、自己の将来を設計する力、向学心、働くことへの意欲を高め、地域の明日を切り拓く人材を育成する。



総合学科  
2年次より系列選択科目の学習

- 創造実践科
- |        |        |        |
|--------|--------|--------|
| 生物環境系列 | デザイン系列 | 文理医療系列 |
|--------|--------|--------|

併設：小諸養護学校高等部分教室



### 地域連携

- 講師派遣  
就業体験  
交流

# 食と農の総合的マネジメント能力を備えたスペシャリストの育成

～ 総合技術高校の特色を活かした創造力・技術力・人間力の育成 ～

【栽培システム科】

【生物サイエンス科】

【食品サービス科】

## 食料マネジメント科

「農業で起業」を学ぶ

- ☆ 6次産業化への対応
- ・ マーケティングの学習導入

## 生物サービス科

「農業でサービス」を学ぶ

- ☆ ヒューマンサービスへの対応
- ・ 社会福祉の学習導入

## 食農クリエイト科

「農業で地域振興」を学ぶ

- ☆ 地域振興への対応
- ・ 商品開発の学習導入

1年生(くくり募集) : 農業と産業の基礎・基本を共通に学びます

2・3年生 : 興味・関心や進路希望に応じて、3科6コースより選択して学びます

## 食料マネジメント科

### 【植物生産コース】

- 野菜の栽培、植物工場
- 農業の6次産業化
- 流通・マーケティング
- 地域植物資源の利活用

### 【動物生産コース】

- 乳牛・養豚・養鶏の飼養
- 畜産業の6次産業化
- 流通・マーケティング
- 地域動物資源の利活用

## 生物サービス科

### 【植物活用コース】

- 草花の栽培、植物工場
- 園芸デザイン
- フラワーアレンジ
- 園芸福祉

### 【動物活用コース】

- 動物の飼養
- 愛玩動物の飼養
- 動物愛護
- アニマルセラピー

## 食農クリエイト科

### 【食品開発コース】

- 地域伝統食材の活用
- 食と健康・栄養と機能性
- 衛生管理
- 食品開発・商品デザイン

### 【環境共生コース】

- 作物の栽培、植物工場
- 環境共生型農業・付加価値生産
- 森林保全・遊休農地活用
- グリーンツーリズム

## 地域連携

就業体験  
チャレンジショップ  
特産品開発  
小学校食育交流 など

## 学科連携

「産業基礎Ⅰ・Ⅱ」  
「植物工場」  
「マーケティング」  
「課題研究」 など

## 農業クラブ

プロジェクト活動  
各種競技会・発表会  
各種研修会  
地域貢献活動 など

## 資格検定等

各種資格検定  
各種コンクール

☆ 農・畜産業の6次産業化に対応できる人材  
☆ 地域資源を活用した起業や地域経済の活性化を担う人材

### 【進路】

- ◇ 農学・園芸・畜産系への進学
- ◇ 農業・畜産経営者、農業生産法人及び農業関連産業への就職

☆ 少子高齢化、ヒューマンサービスの拡大に対応できる人材  
☆ 社会福祉の向上や地域社会の発展を担う人材

### 【進路】

- ◇ 福祉・看護医療・園芸・デザイン・観光系への進学
- ◇ 介護・福祉、園芸及びサービス等の関連産業への就職

☆ 健康長寿社会、高付加価値生産・特産化に対応できる人材  
☆ 食の創造と安全の推進や地域振興を担う人材

### 【進路】

- ◇ 食品・調理・栄養・農林・土木・環境系への進学
- ◇ 農林業、建設、食品及びサービス等の関連産業への就職

# 佐久平の明日を担う「地域の星」となる未来志向型人材の輩出

- ◆ 国際化に対応した産業競争力の高い農業と安全・安心なフードシステムの実現
- ◆ 少子高齢化・健康長寿・福祉社会に対応した持続可能な21世紀型地域社会の実現