

野菜製菓コース

目 標

◎野菜等の栽培を通して生育生理や旬を理解し、素材の特性を最大限活かすことのできる製菓技術を持った生徒を育成する。

- (1) 野菜栽培に関する基礎的な知識と技術を習得する。
- (2) 製菓に関する基礎的な知識と技術を習得し、製菓衛生師を取得する。
- (3) 栄養、食品、サービス、テーブルコーディネートなど食育に関する能力を身につける。
- (4) 有機栽培を通して食の安全及び環境との関わりを学ぶ。
- (5) 流通・販売を体験的に学ぶことにより社会に求められる態度や能力を身につける。

教育課程表（専門に関する教科・科目を抜粋）

科 目	1年	2年	3年	4年	計	
共通科目	農業と環境	3			3	
	総合実習	3	2	3	8	16
	課題研究		1	2		3
	有機農業		3			3
	食品流通	1	1	2		4
	農業と情報	2	2			4
コース別科目	菓子製造		2	4		6
	有機農業			2		2
	食 品		2	2		4
合 計	9	13	15	8	37~45	

※「4年」は希望者のみ

製菓衛生師（国家資格）

北海道製菓専門学校と連携し通信課程で取得を目指します。3年次の10月に製菓衛生師試験に合格すれば取得できますが受験資格として1年生から合計6回、34日間の集中スクーリング（札幌）が必要です。

☆集中スクーリング（予定）合計34日

- 第1回 1年生 3月第4週（春季休業中）
 第3回 2年生 7月第2週
 第5回 3年生 6月第3週

- 第2回 2年生 6月第3週
 第4回 2年生 3月第4週（春季休業中）
 第6回 3年生 7月第2週

☆学費 合計165,000円（令和5年）

※その他費用として学費以外に製菓実習服（約12,000円）が別途かかります。

※受験料約1万円は村から補助が出ます。

共通学習の特徴

- (1) 農業および環境に興味・関心を持たせ基礎的な知識と技術を習得する。（農業と環境）
- (2) 地域性を重視した野菜栽培の学習を中核的に実施する。（有機農業）
- (3) 職業学科としてのコスト管理やマーケティング等経営概念の基礎を習得する。（食品流通）
- (4) 情報技術を学ぶことによりデータ処理や情報発信の能力を養う。（農業と情報）

コース別専門科目の学習内容

菓子製造：農産物、牛乳を原料として製菓製パン類に加工する知識と技術を学ぶ。

有機農業：有機JAS認定を中心とした有機栽培の基礎を体験的に学ぶ。

食 品：食品の分類とその特徴、食品の表示、加工と貯蔵に関する知識と技術を習得する。



◇ 学 習 が 役 立 つ 卒 業 後 の 進 路 ◇

大学・専門学校・製菓・調理・食品関係の各種学校進学、農業関連機関（各JA、ホクレン関係事業所等）
 一般企業（製菓業、調理系、食品製造系、販売系、事務系、市場、サービス業等）