

入学年度				令和5年度					備 考	
学 年				1	2		3			計
					食品	発酵	食品	発酵		
各学科に共通する各教科・科目	国語	現代の国語	◎2	2					2	
		言語文化	◎2	2					2	
		論理国語	4		2	1		3		
		文学国語	4		1	2		3		
	地歴	地理総合	◎2	2					2	
		歴史総合	◎2				2		2	
	公民	公共	◎2		2				2	
	数学	数学Ⅰ	◎3	3			3		6	
		数学A	2		2				2	
	理科	科学と人間生活	◎2	2					2	
		化学基礎	◎2		2		2		4	
	保健体育	体育	◎7～8	3	2		2		7	
		保健	◎2	1	1				2	
	芸術	音楽Ⅰ	○2	2 ₇					0,2	
		美術Ⅰ	○2	2 ₁					0,2	
		書道Ⅰ	○2	2 ₁					0,2	
	外国語	英語コミュニケーションⅠ	◎3	3					3	
英語コミュニケーションⅡ		4		3		3		6		
家庭	家庭総合	◎4	2	2				4		
情報	情報Ⅰ	2							農業と情報で代替	
普通教科・科目単位数計				22	17		15		54	
主として専門学科において開設される各教科・科目	農業	農業と環境	◇2～6	3					3	
		課題研究	◇2～6				3		3	
		総合実習	6～8	2	2		3		7	
		農業と情報	◎2～6	2			2		4	
		食品製造	2～8		2		2		2,4	
		食品化学	2～8			2		2	0,4	
		食品微生物	2～6			2		2	0,4	
		食品流通	2～6		2		2		2,4	
		生物活用	2～6		2		2		0,4	
		地域資源活用	2～8		2				0,2	
		* 醸造	2					2	0,2	※1
	* S D G s 学	2	1	1				2	※1	
	家庭	フードデザイン	2～6		2				2	
専門教科・科目単位数計				8	13		14		35	
総探	総合的な探究	◎3～6	1	1		2		4		
教科・科目単位数計				31	31		31		93	
特活	ホームルーム	3	1	1		1		3		
自立活動	ライフスキル	1		1		1		0,1	継続履修※2	
週当たり総時数				32	32		32,33		96,97	

※1 *は学校設定科目

※2 「ライフスキル」は継続履修。計1単位。