



ひらつかのうしゅう
神奈川県立 平塚農商高等学校



所在地：平塚市達上ヶ丘10番10号 〒254-0064
電話：0463(31)0944
FAX：0463(34)9384
URL：https://www.pen-kanagawa.ed.jp/hiratsukanousyou-h/
創立：令和元年11月(令和2年4月開校)
課程：全日制

<学校案内図>

利用交通機関

●平塚駅北口バスターミナルから

神奈中バス(3番乗り場)(平22)市民病院行き、(平77)東海大学行き、(平21)金田公民館行きもしくは(10番乗り場)(平28)湘南日向岡行き「平塚農商高校」下車徒歩1分。所要時間(平塚駅より約15分)

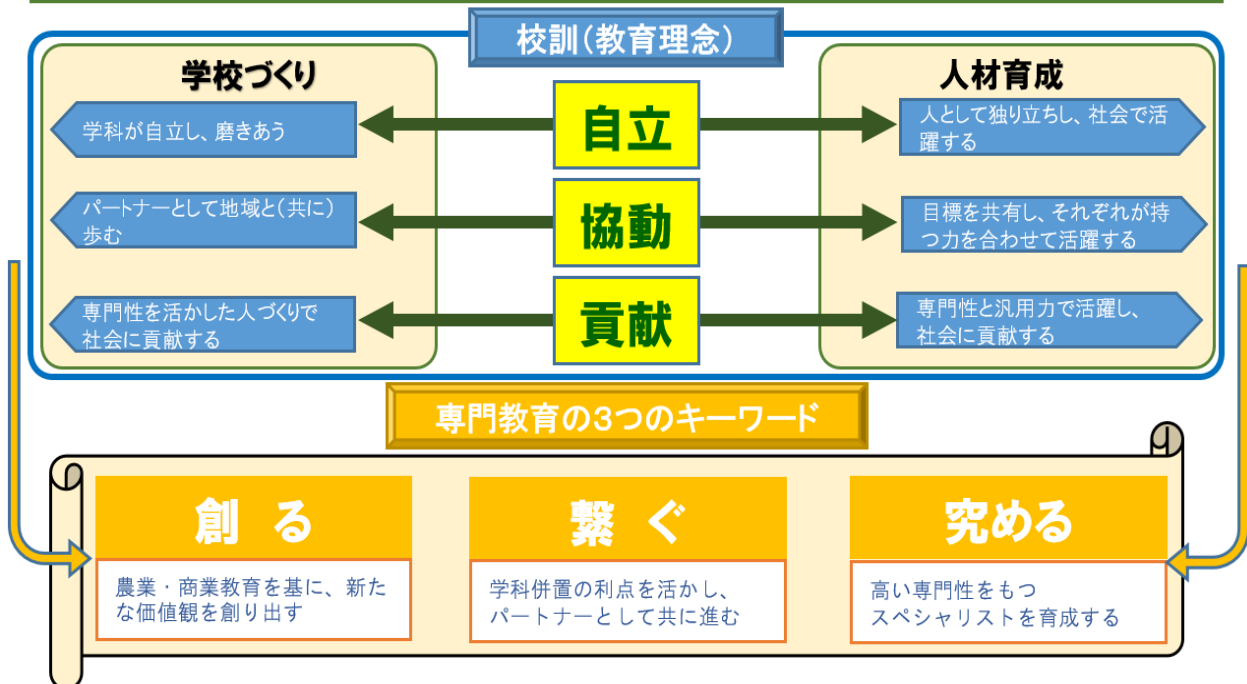
設置学科・生徒数・学級数

	1年	2年	3年	計
都市農業科	40	33	37	110
都市環境科	39	40	30	109
食品科学科	39	40	38	117
農業総合科	39	36	34	109
総合ビジネス科	159	141	147	447
学級数	8	8	8	24

(生徒、学級数については令和6年4月現在)



めざす生徒像 高い専門性と人間力で社会に貢献する農商生



農業に関する学科	商業に関する学科
<p>1年生に入学する時に希望する学科を選びます。</p> <p>○都市農業科 野菜や果樹・作物の栽培知識と技術について学びます。新鮮かつ安全・安心な農産物の生産工程管理を理解し、持続可能な栽培方法について、実験・実習を通して、より実践的に学習します。 専門科目：野菜 果樹 作物 他</p> <p>○都市環境科 草花やガーデニングの知識と技術、地域の自然環境について学びます。生活環境の向上をめざし、栽培方法やその利用・活用方法について理解し、実験・実習を通して、より実践的に学習します。 専門科目：草花 造園 生物活用 他</p> <p>○食品科学科 安全・安心な食品を製造する知識と技術を学びます。食品（穀類・果実・畜産物など）の加工、微生物の利用や食品化学について理解し、実験・実習を通して、より実践的に学習します。 専門科目：食品製造 食品化学 食品微生物 他</p> <p>○農業総合科 農業の総合的な知識と技術、食育について学びます。作物栽培や食品製造から、食の大切さを理解し、実験・実習を通して、より実践的に学習します。 専門科目：食品製造 地域資源活用 保育基礎 フードデザイン 他</p>	<p>○総合ビジネス科 1年生は普通科目と商業の共通科目を学びます。全員が初めて学ぶ専門科目の基礎・基本を身に付けます。 専門科目：簿記 情報処理 ビジネス基礎</p> <p>4つの系（2年次から選択）</p> <p>◇経営ビジネス系 簿記会計を基礎として、会計情報をビジネスの諸活動に活用する能力を身に付けます。グローバル社会に対応した企業会計について実践的な取り組みを通じて学習します。 専門科目：財務会計Ⅰ・Ⅱ 原価計算 管理会計 他</p> <p>◇情報ビジネス系 情報を適切に提供する力及び情報技術を効果的に活用する能力を身に付けます。高度情報化社会に対応したソフトウェアの活用、プログラミング、ネットワーク及びビジネス創造について実践的な取り組みを通じて学習します。 専門科目：ソフトウェア活用 プログラミング ネットワーク管理 他</p> <p>◇情報デザイン系 ビジネスに関する情報を適切に表現する知識及び技術を身に付けます。日々進化するビジネス社会に対応したデザイン及びマーケティングについて実践的な取り組みを通じて学習します。 専門科目：商品開発と流通 ネットワーク活用 ソフトウェア活用 他</p> <p>◇グローバルビジネス系 マーケティングや企業倫理の考え方を踏まえ、ビジネスを展開する知識及び技術を身に付けます。流通を見据えた商品開発、観光ビジネスの創造について実践的な取り組みを通じて学習します。 専門科目：観光ビジネス 商品開発と流通 ビジネス・コミュニケーション 他</p>
<p>学校設定教科「地域産業」で、農商共通科目として1年生全員が「アグリ・ビジネス」を履修します。それぞれの産業分野を相互に学び、幅広い視野を身に付けます。</p>	

1日体験入学・学校説明会（詳細等はHPでご確認ください。）

夏の体験入学 7月26日（金）／秋の体験入学 10月12日（土）

学校説明会・見学会 8月16日（金）・11月16日（土）・11月30日（土）・12月14日（土）