

食品科学科

各学年 1 学級 (35 名)

学
科
目
標

食品製造や食品流通に関する基礎的・基本的な知識と技術の習得を通して、食品の製造、流通、研究など専門分野で活躍できる人材を育成する。

1年次は全員で共通科目の履修となります。

【専門科目】

- 農業と環境 (2 単位) 栽培・飼育から環境に関する知識を習得する。
- 農業情報処理 (2 単位) 各種ソフト (Word, Excel) の技術を習得する。
- 総合実習 (3 単位 + 1 単位) 本校農場 8 部門の体験的な学習を行う。
- 植物バイオテクノロジー (2 単位) 植物体の特性やバイオテクノロジーを学ぶ。

2年次からはコース選択になります。

フードサイエンス専攻

食品製造や成分分析、衛生管理に関する基礎的知識と技術について学習し、食品関連産業や食品研究に従事する人材を育成する。

フードビジネス専攻

農産物の生産から製造、販売、流通に至るまでの基礎的な知識と技術について学習し、地域産業の活性化を図る人材を育成する。

【共通履修科目】

- 課題研究 (② 2 単位 ③ 4 単位) 農業の課題解決を図るため、研究・実験・調査の仕方について学び問題解決能力を身につける。
- 農と食 (② 3 単位) 地域農業や地域資源を活用した農業の発展に寄与する学習をする。文化、歴史の学習を通して、地域資源の探索・保全の在り方について能力を身につける。

【専攻履修科目】

- 食品化学 (② 2 単位) 食品の成分定性、食品分析についての知識と技術を身につける。
- 食品製造 (② 2 単位 ③ 4 単位) 発酵食品等についての知識を学ぶ。
- 食品流通 (② 2 単位) 農産物など流通するために必要な知識と技術を習得する。
- 微生物利用 (③ 3 単位) 食品に関する微生物の利用と培養についての知識・技術を学ぶ。
- 食品衛生 (③ 2 単位) 食品の衛生に関する知識や技術を習得。

【専攻履修科目】

- 農業情報処理 (② 2 単位) 技能の習得だけでなく、検定取得も視野に入れ、取り組む。
- 簿記 (② 4 単位) 簿記の基礎基本を習得し、適正な会計処理を行う能力を身につける。
- 食品流通 (③ 2 単位) 農産物など流通するために必要な知識と技術を習得する。
- マーケティング (③ 2 単位) マーケティングの基礎基本を学ぶ。
- 広告と販売促進 (③ 2 単位) 広告の作り方および販売活動の基本について知識を身につける。
- 食品製造 (③ 3 単位) 発酵食品等についての知識を学ぶ。

☆資格取得について

食品科学科として目指す検定は以下のものです。これ以外にも「漢字能力検定」や「実用英語検定」など、自分自身の努力次第で挑戦できるものもあります。積極的に挑戦する生徒を応援します。

**食フ口資格 ・ 食品衛生責任者 ・ 食の検定 ・ 簿記検定(全商3級・日商初級)
情報処理検定(全商・日情) ・ 販売士(リテールマーケティング検定)**

☆時間外実習について

休業中に1年生は夏季・冬季・春季に総合実習を実施します。本校では農場が8部門に分かれており、その体験実習を行います。通常の授業は3単位で行い、この休業中の実習を「1単位」として、カウントします。農場には生き物もいるため、長期休業中でも実習が必要となります。

☆進路について

学んだ知識を生かして、全国の食品や栄養に関する大学・短期大学・専門学校への進学が可能となります。また、簿記や情報処理の知識を生かして、事務職・サービス業への進学や就職もできます。県内外に多くの学校や企業があるので、高い目標をもって、自分の目標とする進路達成に励んでいきましょう。

