

# 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財を育成する。

**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)・・・栽培に関する基礎的な知識を習得する。
- 農業情報処理(2単位)・・・各種ソフトウェアの活用技術を習得する。
- 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。** (②・③は履修する学年を表しています。)

## フードサイエンス専攻

食品の製造や成分分析、衛生管理に関する専門的な知識と技術を学習します。

## フードビジネス専攻

食品の製造や販売・流通に関する専門的な知識と技術を学習します。

【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】

- 食品製造 (② 2単位 ③ 4単位)・・・食品の製造についての知識と技術を学ぶ。
- 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付ける。
- 微生物利用 (③ 3単位)・・・発酵・醸造に利用する微生物についての知識・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する。
- 食品流通 (② 2単位)・・・食品を流通させるために必要な知識と技術を習得する。

【専攻履修科目】

- 食品製造 (③ 3単位)・・・食品の製造についての知識と技術を学ぶ。
- 食品流通 (③ 2単位)・・・食品を流通するために必要な知識と技術を習得する。
- 農業情報処理 (② 2単位)・・・各種ソフトウェアの活用技術を習得する。
- 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付ける。
- 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付ける。

## ☆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

1年生の長期休業中(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。

### 令和元年度 進路一覧 (R2.1.6 現在)

★国公立四大	秋田県立大学	
★私立四大	新潟食糧農業大学 酪農学園大学	
★短期大学	東北生活文化大学短期大学部 仙台青葉学院短期大学	聖霊女子短期大学 会津大学短期大学部
★専修学校	仙台スイーツ&カフェ専門学校 東京調理製菓専門学校 秋田技術専門校(2名) 盛岡公務員法律専門学校 仙台リゾート&スポーツ専門学校	東京ベルエポック美容専門学校 盛岡医療福祉専門学校 大曲技術専門校 宮城調理製菓専門学校 秋田市医師会立秋田看護学校
★公務員	大仙市役所	国家Ⅲ種
★県外就職	(株)サンデリカ	
★県内就職	大曲エンパイヤホテル エイブリック(株) (株)フレンドール (株)丸茂組 アサバファーム (有)佐々木農場	生活協同組合コープあきた アネスト岩田(株) (株)リーディングアクター 昭和コンクリート工業(株) トヨタカローラ秋田(株)(2名)

現3年生(食品科学科1期生)の進路状況です。四年制大学に進み、醸造や食に関する勉強をさらに深める人や、専修学校に進み、自分の専門性を磨く人がいます。公務員はこつこつ努力を重ね地元の大仙市役所、国家Ⅲ種の試験を見事クリアしました。就職も農業に関連したものから、製造業、接客業など幅広い企業から内定をいただいています。

## 主な活動内容

### ★専門家からの講演・講習会

食品科学科では食に関する講演をしていただいています。最近では、株式会社 IMI ポルミートの代表取締役タベルスキマイケルさんが来校され、自社の取り組みから働くことの重要性について講演していただきました。ベーコンやソーセージも試食させていただき、製造業者の責任がいかに大切であるかも学ぶことができました。

また、高校生未来支援事業の一環として「天使の寒天」講習会を実施しました。美郷町在住の方から、食品製造技術や食文化について教えていただきました。寒天にも様々な活用方法があることを知り、生徒たちも寒天についての知識を深め、大変参考になったようでした。

「農と食」という学校独自で設定した科目もあり、地域農業や地域資源、地元の食文化について学習し、教養を深めていきます。



### ★商品開発（外部連携）

食品製造はもちろんのこと、そこから外部と連携して新しい付加価値をつけた商品開発にも取り組んでいます。

#### ①男鹿海洋高校と連携したサバ味噌缶

男鹿海洋高校のサバ缶と本校の味噌を組み合わせたものです。お互いの技術を融合させ商品化できるかを模索中です。

#### ②ルーシーカンパニーと連携した大農コッペパン

ルーシーカンパニーの鈴木さんが本校OBというつながりもあり、アグリマーケティングハウス O P E N 時にあわせて完成したパンです。大農の卵がたくさん入っています。

#### ③内小友ファームと連携したジャム入りおからボール

内小友ファームさんで販売しているおからボールに本校のジャムを入れた商品です。本校のジャムの特徴も生かされています。内小友ファームさんでは今回の取り組みをきっかけにして、レーズン入りのおからボールの販売も行っています（不定期）。



## ★コースの特徴をいかした授業

### 「フードサイエンスコース」

#### ①製造活動

ジャム、ぶどう液、味噌などの加工品の製造を行っています。各種販売での人気も高く、特にぶどう液、味噌は販売と同時に完売してしまうことも多くあります。これらの製造活動を通じて、食品に携わる責任感や作業をすばやく行う効率さなどを身に付けます。



#### ②研修会への参加

令和元年11月にJA全農が主催した農産物流通研修会へ参加しました。品種開発に関する研修と米穀の貯蔵・商品化についての研修を聞いてきました。食品流通については教科書が中心ですが、実際に行われている話を聞いたり、見学したりすることで教養が深まりました。



### 「フードビジネスコース」

#### ①販売活動

校内での販売活動を行っています。アグリマーケティングハウスがあるので、7月～10月はその建物内での販売、毎年11月には横手市にあるふるさと村で行われる「若者チャレンジ産業祭」に出店します。お金の計算や接客マナーについて、地域の方々と接しながら力量を伸ばしていきます。



#### ②広告作成、取材活動

広告と販売促進、マーケティングの授業があるので、それらの時間を活用し地域の農家の方々に取材をして、ポスターを作成しています。生産者の声を掲示物にまとめ、お客様に少しでも生産者の方々のことを知っていただいて、安心して買い物ができるよう工夫を重ねています。

