

食品科学科

各学年 1 学級 (3 5 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 年次は共通科目を履修し、全員が「食品衛生責任者」の資格を取得して製造にたずさわります。

【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。
- 農業と情報 (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) 食品製造・野菜・果樹の 3 部門について体験的な学習を行う。

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。
- 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。
- 地域資源活用 (③ 2 単位) 地域資源の活用に必要な資質や能力を習得する。

【選択履修科目】※ 2 年次にコースに関係なくどちらかを選択します。

- 野菜 (② 2 単位) 野菜栽培に関する基礎的な知識を習得する。
- 果樹 (② 2 単位) 果樹栽培に関する基礎的な知識を習得する。

【フードサイエンス履修科目】

- 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付ける。
- 食品製造（② 3 単位 ③ 4 単位）・・・
食品の製造についての知識と技術を学ぶ。
- 食品微生物（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。

【フードビジネス履修科目】

- 農業と情報（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 3 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。
- 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。
- ビジネスコミュニケーション（③ 2 単位）・・・
ビジネスシーンにおけるコミュニケーション能力を習得する。
- 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。

☆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」、「農業技術検定」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。

☆時間外実習について

1年生の長期休業中（夏季・冬季）に総合実習を実施します。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。休業中は食品製造の実習やアグリマーケティングハウスでの販売実習を行います。

☆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4年度 進路一覧（R5. 1. 20現在）

★国公立四大	秋田県立大学	
★私立四大	清和大学	宮城学院女子大学
	東北生活文化大学	八戸学院大学
★短期大学	仙台青葉学院短期大学	聖霊女子短期大学
★専門学校	秋田技術専門学校	菜園調理師専門学校
	仙台ウェディング & ブライダル専門学校	仙台スイーツ&カフェ専門学校
	秋田情報ビジネス専門学校	秋田コアビジネスカレッジ
	アポロ歯科衛生士専門学校	
★公務員	陸上自衛隊一般曹候補生	
★県外就職	みさわ歯科	神慈秀明会
★県内就職	(株)リーディングアクター	(株)ヤマダフーズ
	エイブリック(株)	日東光器(株)
	(株)タニタ秋田	(株)タカヤナギ
	(株)宮腰デジタルシステムズ	トヨタカローラ秋田(株)
	秋田ふるさと農業協同組合	(株)秋田県食肉流通公社
	エムディフード東北(株)	アネスト岩田(株)
	(株)プレステージ・インターナショナル	高橋塗装

食品科学科での学習の様子



食品衛生責任者講習会



種苗交換会での販売実習



豆腐づくり（農業と環境）



エダマメ栽培（農業と環境）



課題研究発表会



味噌製造（食品製造）



ジャム製造（食品製造）



ブドウ液製造（食品製造）



早苗振用豚汁調理



アグリマーケティングハウス販売実習



ブドウの収穫（総合実習）



パン製造（総合実習）



PTA研修でジャム作り。
講師は生徒です。



「くろまる」さんにお邪魔し
て御指導いただきました。



麺、具材、スープ全て
手作りです。（課題研究）