

食品科学科で学べること



本校食品科学科では、次のような学習に取り組んでいます。

食品製造実習



りんごジュースの製造

「食品製造」の授業では、りんごジュースやジャムなどの加工品の製造実習を行います。専用の機器を使用して、原材料の調製から充てんまでの一連の製造工程を経験することで、スーパーやコンビニエンスストアなどに並ぶ食品がどのように作られているのか学ぶことができます。



甘夏の前処理



ジャムの濃縮



作ったジャムの試食

加工品販売実習



柏農祭での販売実習

実習で製造した加工品は、柏農祭をはじめとする学校行事や、地域のイベントで販売します。自分たちが作った加工品を直接販売することで接客のマナーを学ぶだけでなく、お客様からの「ありがとう」の言葉でやりがいを感じられます。また、加工品は近隣の直売所や県外の方からも好評を頂いております。



イベントでの販売



試食によるPR



本校の加工品

食品分析実験



乳酸菌の培養実験

「食品化学」や「微生物利用」の授業では、食品に含まれる成分を調べたり、酵母や乳酸菌などの食品微生物を観察・培養したりする実験を行います。試薬や実験器具を使って食品を分析する経験を通じて、実験に必要な知識と技能の習得や科学的なものの考え方を学ぶことができます。



水分の定量実験



培地の調製



顕微鏡観察

栽培・収穫実習



黒房すぐり(カシス)の収穫

食品の製造には、原材料となる野菜や果実がどうやって栽培され、収穫されているのか、体験的に学ぶことも重要です。

加工品開発



オリジナルケーキの開発

班で協力しながら、他にはない加工品の開発にもチャレンジします。校外の方々とも連携して行うこともあります。

総合力を磨く「課題研究」



校外コンテストでの研究発表

「課題研究」とは、食や農業に関する課題を定め、解決に向けて進める課題解決型の授業です。少人数のグループに分かれて実施するほか、食品科学科では3年間を通じて6単位と多いため、研究活動を通じて今までわからなかった基本をじっくり時間をかけ、意欲的に学ぶことができます。



企業見学会



近隣の食品製造企業を実際に見学することで、地域加工業の特長や現場で働くために必要な心がまえについて学びます。

特別非常勤講師による授業



食に関わる職人の方を講師として招き、地域の食文化に対する理解を深め、専門性の高い技能の習得を目指します。

資格取得(過去3年間で食品科学科の生徒が取得したもの)



次のような資格を取得できます。

- ・日本農業技術検定
- ・あおもり食育検定
- ・日本語ワープロ検定
- ・情報処理技能検定(表計算)
- ・危険物取扱者(乙種・丙種)
- ・バイオ技術者認定試験(初級)
- ・農業クラブ級位検定(初級・中級・上級・特級)

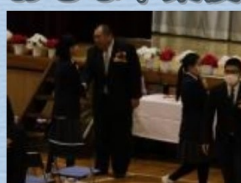
アグリマイスター顕彰(過去3年間で食品科学科の生徒が認定されたもの)



アグリマイスター顕彰とは、農業クラブ連盟大会の成績や種々の資格取得状況等に応じて認定される農業高校独自の顕彰制度です。

- ・アグリマイスター・ゴールド
- ・アグリマイスター・シルバー

おもな卒業後の進路状況(過去3か年)



(就職)食品製造工、調理員、総合職(販売業)、ベーカリー販売、飲食店接客業など
(進学)管理栄養士養成施設(4年制大学)、農学系4年制大学
栄養士養成施設、調理師養成施設(専門学校)など
※詳しくはホームページより「進路状況」をご覧ください。