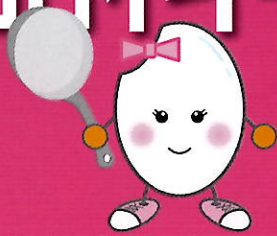


食品科学科



農を活かし、 食卓を彩る

一年時は農業も含め総合的に学び、二年時から4つの専門コースに分かれ学びを深めます。

学習する科目

学年	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
1年	現代の国語	言語文化	地理総合		数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	芸術	英語コミュニケーションⅠ	家庭基礎	農業と環境	総合実習	農業情報処理	LHR															
2年	論理国語	公共	数学A	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅡ	課題研究	総合実習	食品製造	フードデザイン	食品化学	食品微生物	LHR																
3年	論理国語	歴史総合	数学A	地学基礎	体育	英語コミュニケーションⅢ	課題研究	食品製造	フードデザイン	食品流通	生物活用	商品デザイン探求	フードデザイン探求	LHR																
																							論理・表現Ⅰ	応用数学						

取得できる主な資格

- 食プロ（レベル1）
- 家庭科技術検定（食物・保育）
- 漢字検定
- 食品衛生責任者
- 英語検定
- 日本農業技術検定（3級）
- 日本語ワープロ検定



1年B組



2年B組



3年B組

コース共通



イチゴジャム製造



水農ピーピザ製造



食物調理検定に挑戦



食物調理検定1級作品



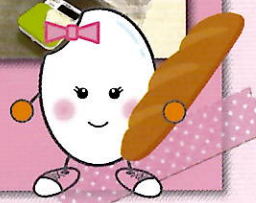
外部講師招聘



クリスマスケーキ製造実習

発酵食品

地域の食材を活用したオリジナルパンの開発に取り組んでいます。



食品活用

学校の農産物・加工品を活用し、新しいメニューの開発などを行います。



農産食品

地域の食材を活かしたそば、菓子の製造に取り組んでいます。



食文化

食育・郷土料理の伝承・地域の特産物の普及などについて学びます。



食品技術