

東京都立瑞穂農芸高等学校

食品科

食

それはすべての命の原点です。
あなたも食品科で学んでみませんか？

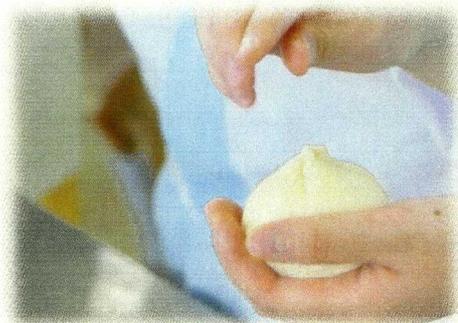


食品科が目指すもの

生命のみなもと「食」。人間は、身体のもとになる材料や生命のエネルギーを、食べ物から摂取しています。「食」は、生きていく上で最も基本的で重要なことです。

食品科では、「食」と「農業」との関わりを基本として、実際に畑で農作物の栽培から食品の加工、流通までを、体験をとおして学習します。

食品をあらゆる角度から考察し、食品開発から製造、分析など幅広い分野で活躍できる「食のスペシャリスト」の養成に力を入れていきます



食品科の特色

『わかる』から

■ 1学年から始まる 専門科目の授業

早い段階から専門科目を学習することによって、「食」や「農業」に対する興味・関心を高めます。

■ 全学年で開講される実習

1年次から3年次までに、60項目もの多くの食品製造に取り組みます。
また、実際に体験することを重視した内容で、確かな知識と技術の習得を目指します。

■ 少人数教育

1クラスは35人ですが、3グループに分けて、12から13人の少人数で、専門科目の授業を行っています。
一人一人に目が行き届くきめ細やかな教育を行っています。

■ 資格取得

資格に関連した科目として、課題研究（資格取得）の授業を設けています。
食に関連した資格（販売士、食生活アドバイザー）や情報関連（ワープロ）の資格取得を目指します。

■ 市民講師による授業



【3年 総合実習】
週に1回、専門学校講師を招き、『高度洋菓子製造』の実習を行います。



【2年 特別実習】
地域のパン製造業の方による本格的な製パン実習を行います。



【3年 特別実習】
専門学校講師による『和菓子の製造』の実習を行います。

■ 高大連携授業

東京農業大学醸造学科教授の指導の下、「伝統的発酵調味料～醤油の製造～」に取り組んでいます。



■ 地域との連携

瑞穂町産業祭や地域でのイベント等で生産品の販売を行っています。



専門科目のカリキュラム

「できる！」へ

1 学年

実験・実習を中心として、1、2学年で幅広く食品に関する知識を学習します。

3学年で、より深く学びたい科目を選択して、専門知識をより深めていきます。

農業と環境	3単位
農業情報処理	2単位
食品製造	1単位
総合実習	3単位



畑での生育調査

2 学年



フランスパンの製造

食品製造	2単位
食品化学	2単位
微生物利用	2単位
課題研究	1単位
総合実習	4単位



マーマレードの製造



食品化学実験



微生物実験

3 学年

課題研究	3単位
総合実習	5単位

選択A

食品製造	2単位
食品流通	2単位

選択B

食品化学 (栄養化学)	2単位
微生物利用 (バイオテクノロジー)	2単位
食品製造 (食品衛生)	2単位

※選択科目A、Bそれぞれから1科目ずつ選びます。



味噌仕込み



豚の解体



洋菓子の製造



食品科の行事



■ 校外学習

1、3学年は、食品製造の工場見学を行います。

2年生は、上級学校訪問として、専門学校を訪れ、授業を体験します。



■ 瑞高祭

1年生から3年生までが、一緒に係活動を行い、食品科の文化祭を盛り上げていきます。



■ 取得できる資格

農業技術検定
危険物取扱者
ワープロ検定
食生活アドバイザー
販売士
食の検定



■ 食品科の生産品



主な進路先

■ 大学

日本獣医生命科学大学、明星大学、東京家政学院大学、東京聖栄大学、東京福祉大学
大東文化大学、東京家政学院短期大学

■ 専門学校

東京バイオテクノロジー、日本工学院、東京製菓、織田製菓、国際製菓、多摩調理師
エコール辻、織田栄養、二葉栄養、八王子栄養、武蔵野栄養、武蔵野調理師、
織田調理師、八王子調理師、東京調理師

■ 就職

JA西東京、山崎製パン(株)、第一屋製パン(株)、あけぼのパン(株)、敷島製パン(株)
(株)レアールパスコベーカリー、(株)アンテンドウ、(株)サイボクハム
(株)紀伊国屋フードセンター、(株)クインズ伊勢丹、京王食品(株)、グリコ乳業(株)
キューピー(株)、パンピー食品(株)、(株)文明堂、(株)泉屋、(株)マルフジ
(株)ジョイフル本田、(株)大東青果、(株)ベジテック