

# 食品科 紹介

☆食品に関する基礎的な知識・技術を座学や実験・実習を通して修得し、技術の進歩や社会の変化に対応し、食品の製造や流通の分野で活躍できる能力と態度を育てます。



目標とする具体的な進路	四年制大学（千葉大学・東京農業大学・南九州大学・玉川大学など） 短大（東京農業大学など） 専門学校（食品系など） 就職（民間企業、自営など）
想定する職業	食品製造（技術・開発・販売）、調理師、栄養士など
育成する価値観	食品に対する総合的な関心、食品の生産販売に取り組む意欲と衛生概念を持つ人材
取得をめざす資格	食生活アドバイザー、販売士3級



## 食品科 専門科目一覧（平成25年度入学生用）

必修科目											類型科目				11
単位数	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10					総合実習B
1年	農業と環境			農業情報処理		食品製造	総合実習A								
2年	総合実習A			食品製造		食品栄養類型		食品化学(食生活アドバイザー)		微生物基礎				総合実習B	
					食品流通類型		食品流通(販売士検定)		食品衛生						
3年	課題研究			総合実習A		食品栄養類型		食品化学(食生活アドバイザー)		食品環境				総合実習B	
					食品流通類型		食品流通(販売士検定)		食品デザイン						

※「総合実習B」とは、時間割外の授業です。(夏休みや冬休みに集中して実習を行います)

# 食品科 類型の説明

- ☆類型とは、農業の科目の中で、より深くじっくりと学ぶために用意した専門科目グループです。一年生の時にどの類型にするか興味関心をもとに選びます。二、三年生では選んだ類型に分かれて学習します。
- ☆全生徒が学ぶ科目は、「必修科目」とよび、食品科の生徒として必ず学習（履修）しなければならない科目です。
- ☆希望する生徒が学ぶ科目は「選択科目」とよび、選択した類型によって学習する科目が決まります。
- ☆農産高校食品科では、「食品栄養」と「食品流通」の2種類の類型を用意しています。

## 食品栄養類型

畜産加工、発酵食品、栄養、衛生に関する知識・技術を習得し、安全で良質な食品を製造するために必要な能力と態度を養う類型です

### {主な実習生産品}

- 畜産加工 → さつまあげ、イカのくん製、中華まんじゅう、スモークチキン、ウィンナーソーセージ
- 醸造 → 大豆の二次加工（鉄火味噌、テンペ）、味噌の天地返し、ワイン、ワインゼリー、江戸甘味噌

### 育てようとする実践力

- ・食品成分分析や微生物の取り扱い方法を応用し、食品製造の改善に結びつけることができる。
- ・主要な栄養成分に関する知識を持ち、健康な食生活の設計ができる。
- ・畜産や醸造に関する食品の基本的な加工や利用方法を学ぶことから一連の製造作業ができる。



## 食品流通類型

穀類加工や園芸加工、食品の流通や販売に関する知識技術を習得し、食品の価値を向上させるために必要な能力と態度を養う類型です

### {主な実習生産品}

- 穀類加工 → シュークリーム、角食パン、シフォンケーキ、パウンドケーキ、デコレーションケーキ
- 園芸加工 → マーマレード、練りアメ、トマトケチャップ、ところてん、練りようかん、つぶあん、舟ばしまんじゅう

### 育てようとする実践力

- ・体験的な食品の開発や販売を通し、食品の流通に必要な知識とマナーを身につけることができる。
- ・食品が果たす社会的責任の重要性を学び、食と健康に関する問題を解決できる。
- ・穀類園芸に関する食品の基本的な加工や利用方法を学ぶことから一連の製造作業ができる。

