



1年総合実習(クッキーの製造)



2年総合実習(微生物の観察)



3年総合実習(製麺)



1年農業と環境(キュウリの誘引)



1年総合実習(ジャムの製造)



3年総合実習(ワインの成分分析)



校外学習(FOOMA JAPAN 見学)

## 食品科学科

(A組 B組) Food science

※2クラス



3年総合実習(ソーセージの製造)

食品科学科では、食品の加工や分析、品質管理・流通に関する科学的知識と技術を学びます。  
食品に関する学習を通して豊かな人間性を養うとともに、将来、食品関連の業務に従事する者として必要な能力を育成します。



実習着

### 取得資格一覧

- ・ 日本農業技術検定  
2級・3級
- ・ FFJ 検定  
初級・中級・上級
- ・ アグリマイスター顕彰制度
- ・ 食生活アドバイザー 3級
- ・ 食品衛生責任者
- ・ 初級バイオ技術者認定試験

### 食品科学科 3年生徒

食品科学科では、私たちの命を支える農産物を加工し、生活や心を豊かにする食品を製造します。中でも、私が特に印象に残っているのは、絞りクッキー、パウンドケーキ、丸パンの製造実習です。これらはすべて焼くと膨張するのが特徴です。しかし、この3つの食品の膨張の種類は異なります。私はこれまで、膨らむ理由まで意識して作ったことがありませんでした。農芸高校の実習はただのお菓子作りとは違い、食品を製造し、科学的な観点から食品を分析し、食品の知識も同時に身につけることができます。このような実習や授業を受け、食品がどのようにして私たちに運ばれるのかなどを学びます。中学生の皆さん、食品を多角的に学ぶことができる食品科学科で私たちと一緒に学びましょう。