

食品科学科ガイド

食品のプロを目指そう！

農業高校の食品科学科では、食品に関する知識と技術を身につけるための学習内容を準備しています。食品に興味・関心のある生徒には魅力的な学科です。

食品の栄養・衛生・安全の知識

製造の技術や知識

実験の技術や知識

販売の技術や知識

学習

技術や知識を身につけ活かす

販売業

製造業

研究機関

進学

あらゆる場面で活躍する

『食』のプロフェッショナル

＜主な進路先＞ 2023 年度

【就職】 伊藤製パン株式会社 総合食品エスイー株式会社 株式会社神戸屋レストラン
株式会社ヤオコー 芳源マッシュルーム株式会社 有限会社にんじんハウス など

【進学】 東京農業大学 日本獣医生命科学大学 酪農学園大学 東京家政学院大学 城西大学
実践女子大学 共立女子短期大学 大竹栄養専門学校 織田製菓専門学校 など

食品科学科6つの特徴

特徴・1 基礎・基本は共通で学びます

食品に関する基礎・基本を3年間で実験・実習を通して学びます。

1年生の学習

- ①農業と環境……作物(キュウリ、エダマメ、大根など)の栽培管理や加工原理、それに関連した自然環境について実験や実習を通して学習します。
- ②食品製造 ……食品の特性と加工原理について必要な知識を学習します。
- ③食品化学 ……食品の成分や栄養素の構造について学習します。
- ④食品製造衛生……食品の取り扱いや保存法など、衛生管理について学習します。
- ⑤総合実習 ……食品分野における総合的な基礎技術を、実験・実習を通して学習します。

2年生の学習

- ①農業と情報……食品分野における情報の収集や、データの活用方法について学習します。
- ②食品製造……食品の特性と加工原理について必要な知識を学習します。
- ③食品化学……食品の成分や栄養素の構造について学習します。
- ④食品微生物……食品製造に関する微生物や、その利用について学習します。
- ⑤総合実習……食品分野における総合的な技術を、実験・実習を通して学習します。

3年生の学習

- ①課題研究……自らの興味・関心から、食品に関する疑問を課題に設定し、それを自らの知識と技術で解決する科目です。最後には研究成果をみんなの前で発表します。
- ②食品環境……食品分析実験を通して成分分析の方法を学びます。また、食品製造者としてのSDGsを意識した生産、自然エネルギー、環境問題について学習します。
- ③総合実習……食品分野における総合的な応用技術を、実験・実習を通して学習します。
- ④専攻(食品製造・応用微生物・食品流通)
……資格取得を目指し、専門知識をさらに深めた学習内容を学びます。

特徴・2 実験・実習は少人数で学びます

総合実習の実験・実習はきめ細かい指導ができるように、少人数で学習します。1クラスを3班に分けて行います。約11~12名を1班として実験・実習を行います。
少人数なので指導教員とのコミュニケーションがとれ、基礎をしっかり学ぶことができます。

特徴・3 『資格取得』で確かな力をつけます

3年生は各専攻に分かれて「食生活アドバイザー」「衛生責任者」「初級バイオ」などの資格取得を目指して学習します。また、授業外の資格として希望者は「日本農業技術検定」を取得することもできます。

特徴・4 『課題研究』 探究心を養います

自分の興味・関心や専門科目の学習に基づき、自分で設定した課題について、その解決を目指して学習します。学習に必要な問題解決の能力、創造的な学習態度および自ら学び続ける能力を身に付けます。

特徴・5 『外部連携』 で高みを目指します

食品の大規模な工場生産ライン、食品研究機関、食品機器展示会、食品原料生産現場など、企業や展示会、農家、大学など外部と連携することで、食品の現状を肌で感じ、食品製造者として責任や自分の将来に向けてのヒントを得てより成長します。

特徴・6 『茶』を通じ日本の心を学びます

都内にある都立高校で、日本茶の特性（歴史・化学）や栽培と製造、体験を通して詳しく学ぶ都立高校では唯一の学科です。また、江戸時代からの製法として、手揉みによる製造も体験することができます。抗アレルギー作用に有効な「メチル化カテキン」を含む「べにふうき」も栽培しています。日本茶を学び日本の心を育みます。



体験で
実践力を
身に付ける



食品科学科が目指すこと

食品製造、食品化学、食品微生物などの学習を通し、食品を科学的にとらえる基礎を養い、さらに総合実習や課題研究などの発展的な学習の中で、技術を習得し、探究心を持った人間を育成します。

体験が自信をつけます

実験や実習を中心に授業が展開され「食」に関する基礎基本を、体験を通じて確実に自分のものにすることが、食品科学科の学習活動の中心になっています。

基礎・基本そして応用

食品の基礎基本を学ぶことで、製造・実験ができるという実践力。また、それを活かして自分で計画を立て、実験や実習を行い、結果を導き出すなど、確実に自分のものとして定着させることができます。

自分の可能性を伸ばそう

食品の学習を通して、進路を見つめること、目標を持つことが大切。自分が何をしたい、何ができるかをよく考え、目標を実現させ、将来のプロを目指して食品科学科で自分の可能性を伸ばそう。

