

食 品 科 学 科

こんな人を待っています！

- ・食品に関する実験や研究をしたい人
- ・地域資源を活用した食品の製造/開発をしたい人
- ・食品製造や販売に関わる仕事に就きたい人
- ・農業・食品・栄養・食物系大学等へ進学したい人



食品科学科の学習内容を紹介します！

【令和8年度入学生 教育課程表】

	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	言語文化	地理総合	数学Ⅰ		科学と人間生活	体育	保健	音楽Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	家庭基礎	農業と環境	農業と情報	食品製造	食品化学	総合的な探究の時間	LHR														
2年	現代の国語	公共	数学Ⅱ	化学基礎	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅡ	総合実習	食品製造	食品微生物	選択A	選択B	LHR																
3年	論理国語	歴史総合	数学Ⅱ	体育	英語コミュニケーションⅡ	課題研究	食品製造	食品化学	食品流通	選択C	選択D	LHR																		

※選択科目 A～D の自学科選択には、「食品加工技術」「調理食品加工Ⅰ・Ⅱ」「食品微生物」があります。

【専門の学習内容】

●食品の製造の原理や技術、食品成分の働きや定性・定量実験、微生物の利用などについて学びます。

科 目 名	学 習 内 容
農 業 と 環 境	農産物の生育について体験的な学習を通して農業に関する基礎的な知識と技術を学びます。
農 業 と 情 報	正しい情報の扱い方や基本的なパソコンの操作を学びます。
食 品 化 学	食品の成分と栄養の基礎を学び、製造や加工に応用していきます。
食 品 製 造	食品の特性と加工の原理を、実習を通して学んでいきます。
食 品 微 生 物	食品に関連する微生物の利用に必要な知識と技術を学びます。
食 品 流 通	食品の特性と流通構造について学びます。
総 合 実 習	食品化学や食品製造、食品微生物などの授業で学んだ内容を、実験や実習を通して体験的に学ぶ授業です。
食 品 加 工 技 術	食品の加工技術や保存技術について学びます。
調理食品加工Ⅰ・Ⅱ	調理や調理加工品について実践を通して学びます。白楊高オリジナルの教科です。
課 題 研 究	1,2年生での学習を基に、各自テーマを決定し研究活動を進めていきます。



1年「農業と環境」



2年「食品製造」



3年「食品化学」

【取得可能な資格】

- 危険物取扱者
- 日本農業技術検定
- 毒物劇物取扱責任者
- 全商ビジネス実務文書検定
- ボイラー技士2級
- 食の検定
- 食生活アドバイザー検定

など

食品科学科のチャレンジ！！

●日々の学習・研究の成果を発表したり、商品開発やコンテストに取り組んでいます！



地域資源を活用した商品開発プロジェクト



キッチンカーとのコラボ

●地域の方々と食を通して交流をしています！



地域の方々や小学生・特別支援学校の生徒との交流

●食のプロから技術を学んでいます！



様々な食のプロ（パティシエ、そば職人、管理栄養士）からの技術・栄養指導

私たち頑張っています！（在校生の声）

●3年生から始まる課題研究で「食」について学びを深めています。課題研究では、酒粕の有効利用やレシピの開発をしています。仲間と共に考える時間やうまくいった時の喜びは他では得られるものではなく、充実感を感じています。
(3年男子・星が丘中)

●入学してから、多くの実習を通して手洗い等の衛生面の大切さや食品製造の大変さを学びました。全員で協力し、完成した時は、いつも食べているものでも何倍もおいしく感じました。また、検定試験で先生方のご指導のもと、合格に向けて勉強に取り組んでいます。合格できた時の満足感や達成感を実感しました。

(3年女子・宝木中)

進路状況（過去3年間）

●さらに食品の知識や技術を深め、管理栄養士や栄養士、調理師などになるために上級学校へ進学する生徒、食品製造業や食品の品質管理に携わる仕事に就職する生徒、新たな分野にチャレンジする生徒など様々です。

〈大 学〉 宇都宮大 東京農業大 女子栄養大 白鷗大 亜細亜大 人間総合科学大 北里大 東洋大 等

〈短期大学〉 佐野日本大学短大 宇都宮短大 作新学院大学女子短大部 武蔵丘短期大学 等

〈専門学校〉 国際テクニカ調理製菓専門 IFC 栄養専門 辻調理師専門 晃陽看護栄養専門 栃木県衛生福祉大学校 等

〈就 職〉 アサヒグループ食品 カルビー 丸源飲料工業 エバラ食品工業 宮内庁御料牧場 等