

食品科学科

こんな人をお待ちしています！

- ・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！

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

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

第50回記念全国高等学校
選抜バドミントン大会 弁当レシピ考案

●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）

●私は1年の頃から進路を意識し、様々な資格に挑戦してきました。資格取得で大変なのは授業や部活との両立です。疲労困憊の中、資格の勉強をすることもありましたが、合格したときの達成感は他では得られないものだと思います。
(3年男子・豊郷中)

●私は栃木県で行われた全国高等学校選抜大会で提供されるお弁当として、栃木県の特産物を使用し、栄養バランスや見た目など食べる選手の力になれるようなレシピを考案しました。本校での授業や実習での経験を基に、試行錯誤して完成させたレシピが実際に採用され選手に提供されました。この経験から、新しいものを作ることの楽しさ、食べる選手の姿をみて達成感を学びました。
(3年女子・陽東中)

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 新潟大 東京農業大 女子栄養大 明治大 人間総合科学大 相模女子大学 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 女子栄養大学短期大学部 等

〈専門学校〉 国際テクニカル調理製菓専門 IFC 栄養専門 エコール辻東京 晃陽看護栄養専門学校 等

〈就職〉 ヨックモッククレア カルビー 丸源飲料工業 山崎製パン 興和株式会社真岡工場 等