



食品サイエンス科



1 求める生徒像

- 農業体験を基本とした食品分野への興味・関心が高く、学習意欲が旺盛である生徒

2 学べる内容

- 「食」の知識・技術を、原料農産物の栽培から加工までを通して学びます。
- 食品製造技術、品質管理・食品衛生に関する基礎的な知識・技術を習得します。
- 「食」を通して社会貢献を目指す実践力のあるスペシャリストを育成します。
- 地元産業と連携し、地域に根差した特色ある専門教育・探究活動を推進します。
- 資格取得を積極的に推進し、「食」について総合的に学習します。

3 授業風景



4 取得可能な資格

食生活アドバイザー・食品衛生責任者・食の6次産業化プロデューサー・菓子検定
料理検定・情報処理技能検定・危険物取扱者・漢字検定・英語検定等