

食品科学科にはどんな専門科目があって、何を勉強するの？

科目名	学年	学習内容
農業と環境	1年	<ul style="list-style-type: none"> 大豆の栽培や加工品づくりを体験的に学ぶことで、農業と環境についての学習の基礎を身に付けます。 プロジェクト学習法による調査・研究を通して、様々な課題を解決する能力を身に付けます。
農業と情報	1年	<ul style="list-style-type: none"> ワープロ、表計算、プレゼンの技術をより高め、研究に必要なデータ処理や活用の方法を身に付けます。 適切な情報モラルを身に付け、ICTを活用した学習活動によって、情報リテラシーをより高めます。
総合実習	1～3年	<ul style="list-style-type: none"> 少人数に分かれた実習を行うことによって、食品についての知識と技術を実践的に深く学びます。 食品製造実習 ジャム、ジュース類、焼き菓子、みそなどの製造を実際に行うことで技術を身に付けます。 食品化学実験 食品に含まれる成分の種類や、量を調べるための原理と方法を学び、身に付けます。 微生物利用実験 食品づくりに必要な微生物（コウジカビ、酵母、細菌）の分離や利用法を身に付けます。
課題研究	2～3年	<ul style="list-style-type: none"> 専門科目の学習で身に付けた知識・技術を活かして、各自が解決したいと考えるテーマを設定し、調査研究に取り組みます。 地域の企業、農家や大学、研究機関と連携した実践を行い、研究の成果は様々な場面で発表します。
食品製造	1～3年	<ul style="list-style-type: none"> 食品の原材料と製造について学習します。安全な食品製造に必要な HACCP を実践できることを目指します。 農産物、畜産物を原材料とする食品製造の原理を科学的に理解し、課題研究に結び付けます。
食品化学	1～2年	<ul style="list-style-type: none"> 食品の成分と栄養的価値について学習します。食品成分の消化・吸収を科学的に捉え、理解を深めます。 食品成分について詳しく学び、分析方法と原理を科学的に理解し、課題研究に結び付けます。
食品微生物	2～3年	<ul style="list-style-type: none"> 食品と微生物の関連性と、主に食品製造に用いる微生物の利用と制御について学習します。 微生物の観察や分離・培養する方法と原理を科学的に理解し、課題研究に結び付けます。

その他、放課後実習（当番制）や、長期休業中のインターンシップ（就業体験）もあります。



農業と環境



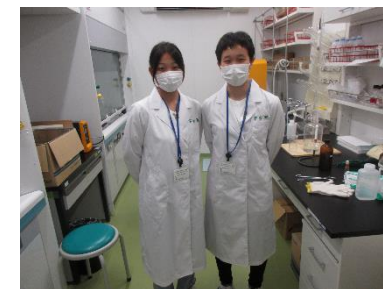
食品製造実習



食品化学実験



微生物利用実験



インターンシップ