

食品技術科 食のマイスターを目指す

食品製造に関する実習や、食品化学に関する実験などとおし、食品について実践的に学習する学科です。農産加工・調理を学ぶ「食品加工コース」と、製菓・製パンの理論と実技を学ぶ「製菓・製パンコース」と進学を目指す「特進コース」があり、関連する大学や調理師の専門学校への進学、パティシエやパン職人を目指す人に適しています。



食品化学

取得できる資格

小型車両系建設機械、
アーク溶接、
フォークリフト、
危険物取扱者、
刈払機取扱作業、
日本農業技術検定、
ビジネス文書検定、
英語検定、漢字検定、
数学検定など



総合実習



農業と環境

食品技術科カリキュラム

	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	現代の国語	公共	数学Ⅰ	生物基礎	体育	保健	芸術Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	家庭基礎	農業と環境	魅力溢る農業	総合実習	食品製造	食品科学	総合的な探究の時間	LHR														
2年	食品加工コース 製菓・製パンコース 特進コース	言語文化	地理総合	数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	農業と情報	食品製造	食品化学	食品微生物	食品デザイン 製菓理論 数学A	農産物利用 製菓実技 英語特講	総合的な探究の時間	LHR														
3年	食品加工コース 製菓・製パンコース 特進コース	国語表現	歴史総合	数学A 英語特講	科学と人間生活	体育	英語特講基礎	課題研究	地域の農業と福祉	科学技術研究	食品デザイン 製菓理論 論理・表現Ⅰ	農産物利用 製菓・製パン実技 数学特講	総合的な探究の時間	LHR																

※教育課程は変更になることがあります。

卒業生の声

坂田 愛美(大野中学校出身) 常磐大学人間科学部 健康栄養学科



私は将来、管理栄養士の資格を取得し、栄養教諭として小中学校での食育に取り組みたいと考えています。食品技術科は、食品に関する専門的な知識・技術を習得するための実践的な実習が多くあります。私は製菓・製パンコースを選択し、実習での経験を生かしてスイーツコンテストに出場し、最優秀賞を受賞することができました。

また、課題研究では「鉾田の食材を使った完全栄養食の開発」というテーマでプロジェクト活動を行い、私自身の将来の目標を決めるきっかけとなりました。食品技術科では多くのことを学び、有意義な3年間を送ることができました。食品に興味がある人、座学より実習が好きな人に、食品技術科をおすすめします。