

# 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。



## 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、  
刈払機取扱作業員、  
日本農業技術検定、  
英語検定、漢字検定、  
数学検定など



食品加工コース



製菓・製パンコース

## 履修モデルプラン

		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
一年		国語総合	現代社会	数学Ⅰ	生物基礎	体育	保健	書道Ⅰ 音楽Ⅰ 美術Ⅰ	コミュニケーション 英語Ⅰ	家庭基礎	農業と環境	努力はばらばら農業	総合実習	食品製造	食品化学	道徳	LHR														
二年	食品加工コース 製菓・製パンコース 特進コース	現代文B	世界史A	数学Ⅰ	化学基礎	体育	保健	コミュニケーション 英語Ⅰ	農業 情報処理	食品製造	食品化学	微生物利用	調理基礎 製菓・製パン理論 数学A	農産物利用 製菓・製パン実技 英語特講	総合的な学習の時間	LHR															
三年	食品加工コース 製菓・製パンコース 特進コース	現代文B 国語表現	日本史A 地理A	実用数学 数学特講	物理基礎	体育	英語会話 英語表現Ⅰ	課題研究	地域の農業と福祉	科学技術研究	調理基礎 製菓・製パン理論 国語特講	農産物利用 製菓・製パン実技 数学特講 英語特講	総合的な学習の時間	LHR																	

※教育課程は変更になる可能性があります。

## 卒業生の声

笹目 綾香(小川南中学校出身) 水戸プラザホテル



私は在学中、食品技術科の「食品加工コース」で調理や食品加工について勉強しました。様々な料理や加工品の作り方を覚えるだけでなく、無駄なく材料を使い切ることや、仲間とコミュニケーションをとって効率よく仕事を進めていくことなども併せて学びました。それらは今仕事をしている中でとても役に立っています。高校卒業後は調理関係の専門学校に進学し、現在はホテルの厨房で働いています。食品技術科で学んだことを活かして、これからもがんばっていきたいと思います。