

食品科学科

原材料、品質管理、食品分析、流通を学び
食品加工や食品製造、六次産業化を探求する



◎ Features 食品科学科の3つの特徴

生産から加工、流通まで
を実践！

食品科学科ではジャムやジュース等の原材料の生産、加工品の製造、流通（販売）までを行い、6次産業化を実践します。

充実の実習内容で学ぶ！

食品科学科では専用の加工室でジャム・ジュース・味噌等多くの実習を行います。また、衛生面に関することも含めて安心安全な食品について基礎からしっかりと学習します。

進路実現に向けて
取り組みがたくさん！

進路実現に向けて、資格取得や校外での販売実習に取り組むこともできます。また、授業を通じて商品開発について考えるなど、やる気次第で可能性は無限大です。

◎ Lessons 食品科学科ならではの授業

■ 1年生

農業と環境 食品製造 農業と情報

■ 2年生

課題研究 食品製造 食品化学
食品流通 食品微生物 農業と情報
果樹

■ 3年生

課題研究 食品製造 食品化学
食品流通 食品微生物 果樹

生徒に人気の授業はこれだ！



食品製造

学科の基本であり柱となる授業です。衛生面についても学びながら多くの製造実習があなたを待っています。



課題研究

みんなのアイデアと行動力を形にすることを目指して研究をします。実際に商品になったものもあります。

◎ Interview 在校生インタビュー&アンケート



猿川愛々
(鱒ヶ沢中出身)

Q1 食品科学科で良かったことは？

実習時間が多く、クラスで協力してジャムやみそ、ジュースを製造できることが素晴らしい。ケーキやうどん等、皆で工夫して作れて楽しい。

Q2 高校生活で充実していることは？

友人と毎日楽しく過ごせています。保育園児と一緒に豆腐づくりに挑戦する交流がありました。とても楽しくでき、充実感があふれました。

Q3 中学生の頃の自分にアドバイスするならば？

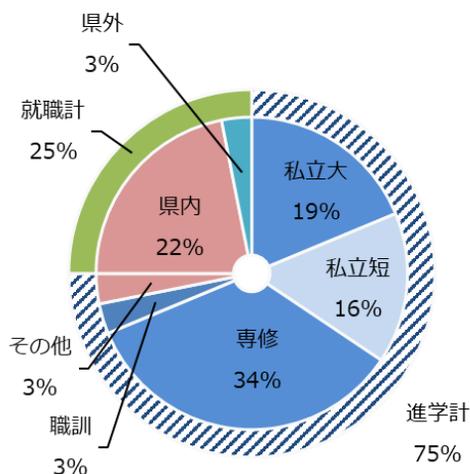
普通の学校とは違う授業や雰囲気があり、他校の友人とは違った経験や学び方ができる。机に向かうだけじゃない、伸び伸びできる校風も最高！

◎ Point 食品科学科のおすすめポイント



食品科学科は人間の生活に欠かすことのできない食について学ぶ学科です。豊かな食生活を目指して、安心安全な農産物を生産し、いつでも食べられるようにするための保存技術を知り、いつまでも健康であるために栄養成分について知り、その価値をどういう方法で広めるかなど、知りたいことを実践しながら学べるのが食品科学科の一番のポイントです。食品科学科でしかできない経験を専門科目を通じてしっかりと学びながら、部活動・資格取得・課外活動にも取り組み、自分の進学や就職等、将来を豊かにするための勉強をしましょう。

◎ Career Plan 令和3年度 卒業生進路情報



進 学	
私立大	東京農業大学、青森中央学院大学、柴田学園大学、弘前学院大学、弘前医療福祉大学、十文字学園女子大学
私立短	柴田学園大学短期大学部(4)、函館短期大学
専 修	青森中央経理専門学校(3)、青森歯科医療専門学校(2)、東奥保育・福祉専門学院、青森中央文化専門学校、弘前厚生学院、仙台ビューティーアート専門学校、仙台スイーツ&カフェ専門学校、仙台ウエディング&ブライダル専門学校
職 訓	青森県立弘前高等技術専門学校
そ の 他	弘前市医師会看護専門学校
就 職	
県内(管内)	青森アップルジュース(株)、(株)フェイス
県内(管外)	(有)ジークフリード(2)、(株)イマジン、(株)ファイブ・ワン、(株)眞照堂
県 外	(株)三ツ和