

# 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

Food Chemistry

## ◎ 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 生徒インタビュー&アンケート



工藤 妃月  
(金木中)

Q1 食品科学科で良かったことは？

授業だけで学ぶのではなく、実習を通して多くの知恵を得ることができます。加工品製造の楽しさだけではなく、販売実習で人とかわり、コミュニケーションをとる楽しさもあります。元気よくなれるところも魅力！

Q2 高校生活で充実していることは？

五農では田植え大会や稲刈り大会等、他の学校ではありえない行事がたくさんで、友人と楽しく参加できます。また、多くの資格取得が可能で、先生方のサポートも手厚く、熱心に取り組むことができます。

Q3 中学生の頃の自分にアドバイスするなら？

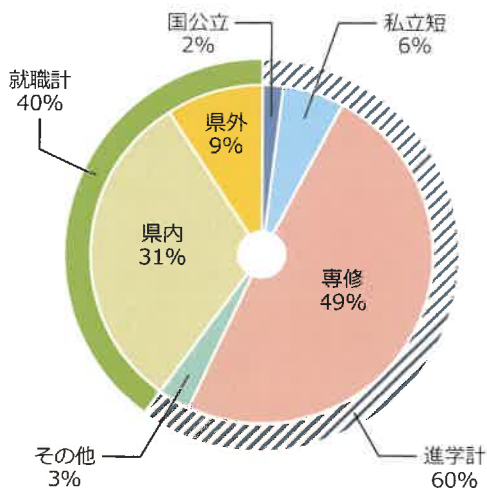
たくさんのことに挑戦して、失敗をおそれないでほしいです。失敗することで、気付くことが多くあります。五農ではそういう気付きこそが勉強！という雰囲気があるので、自分のやりたいと思えることができますよ！

## ◎ 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7年度 卒業生進路情報



進 学	
国公立大	弘前大学
私立短大	柴田学園短期大学部、青森中央短期大学
専 修	青森県ビューティー&メディカル専門学校(3)、青森中央経理専門学校、S.K.K. 情報ビジネス専門学校(3)、東奥保育・福祉専門学院、厚生看護専門学校(2)、北日本ハイテクニカルクッキングカレッジ(2)、仙台ECO動物海洋専門学校、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、仙台デザイン専門学校、仙台医療福祉専門学校
そ の 他	弘前市医師会看護専門学校

就 職	
県内(管内)	(株)一心亭、(株)エノモト津軽工場、(株)町田アンド町田商会、(株)杉澤興業ホテルグランメール山海荘
県内(管外)	青森県農業共済組合、ENEOSグローブエナジー(株)北日本支社、(株)フジモーターズ、青森総合警備保障(株)、zip(株)、(株)善世会、星野リゾート界津軽((有)錦永)
県 外	