

食品科学科目標・・・地域の食品や加工調理産業を支える人材育成

めざす生徒像：食品製造・調理加工の分野を得意とするスペシャリスト

学年	教育活動のねらい・専門科目	特色ある学習活動
3年	地域産業を担う将来のスペシャリストに求められる「知識」・「技術」・「心構え」を修得する。 【学習する科目（単位）】 類型：「食品総合実験(4)」or「調理(2)」 共通：「課題研究(2)」 「総合実習(2+1)」 選択：進路に応じて「専門教科(4)」 or 「普通教科(4)」	◆類型学習による問題解決・技術の応用 ◆農産加工製品開発 ◆研究発表
2年	志を高く持ち、「知識」の深化と「技術」の定着・向上をめざす。 【学習する科目（単位）】 類型：「食品製造(4)」 or 「調理(4)」 共通：「課題研究(2)」 「総合実習(2+1)」 「食品化学(2)」 「微生物利用(2)」 選択：進路に応じて「専門教科(4)」 or 「普通教科(4)」	◆類型学習による問題解決・技術の応用 ◆現場実習 ◆農業関連機関との連携による研究活動・発表
1年	農業の社会的役割と農業学習の意義に関する基本的な「知識」・「技術」・「心構え」を身につける。 【学習する科目（単位）】 共通：「農業と環境(2)」 「農業情報処理(2)」 「《設定》農と食(2)」 「家庭基礎(2)」 「総合実習(2+1)」 「総合的な学習の時間(1)」	◆農業体験学習 ◆農家・農業関係機関及び地域農産加工団体等との交流 ◆先進地視察

○ 食品科学科 各科目相互の関連性（縦の関連と横の関連）

