

## 食品科学科

## Food Sciences

## 学科の目標

- 地域の農畜産物を使った加工食品製造や商品開発・販売実習で技術と実践力を習得
  - 実験をとおして栄養成分や衛生管理の知識と技術を習得
  - 原材料となる農畜産物の加工特性を理解し、新製品の開発に応用



ビスケット製造

## 学科の特色

### ■ 規模が大きく衛生的で恵まれた学習環境！

食品加工施設は県内で一番規模が大きく衛生的で、最新のDX機器を取り入れた充実した実習を行うことができます。

### ■ 体験的学習の充実！

大学、企業と連携しながら、オリジナルの加工品開発に取り組みながら創造性豊かな人材育成を行います。

### ■ 資格取得に向けた学習！

日本農業技術検定、危険物取扱者、情報処理検定、など、各種資格取得に取り組み、学習意欲を高めます。



八、創造



牛產品



みかんの缶詰製造



バウムクーヘン製造



### 綜合實習（製麯）



ビフカット製造



小室エンジニアリング製造

カリキュラム

| クラス |       | 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 | 31 |
|-----|-------|----------|--------------|------|------|---------|----|------|---------------------------------|----------------------------------|------|-------|------|------------------|---------|---------|------|------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 1年  | 食品科学科 | 現代の国語    | 言語文化         | 公共   | 数学Ⅰ  | 科学と人間生活 | 体育 | 保健   | 音楽Ⅰ<br>書道Ⅰ                      | 英語コミュニケーションⅠ                     | 家庭総合 | 農業と環境 | 総合実習 | みどりや農業の<br>農業と情報 | スキルⅠ    | スラッシュ   | LHR  | 総合実習 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 2年  | 食品科学科 | 進学<br>就職 | 実用国語<br>言語文化 | 地理総合 | 数学A  | 化学基礎    | 体育 | 保健   | 論理・表現Ⅰ                          | 英語コミュニケーションⅡ<br>農業と情報<br>ライフスキルⅡ | 家庭総合 | 総合実習  | 課題研究 | 食品製造             | 食品微生物   | 商品開発と流通 | LHR  | 総合実習 |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |
| 3年  | 食品科学科 | 進学<br>就職 | 実用国語         | 歴史総合 | 実用数学 | 体育      | 化学 | 生物基礎 | 英語コミュニケーションⅡ<br>食品流通<br>ライフスキルⅢ | 課題研究                             | 総合実習 | 食品製造  | 食品化学 | 食品微生物            | マーケティング | LHR     | 総合実習 |      |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |    |

- ・実践力や責任感を涵養し、食品関連産業界で活躍する人材を育成します！
- ・食の安心安全や栄養についての科学的な知識をもとに、生活に応用できる生徒を育成します！

#### ■主な進学先

宮崎大学・佐賀大学・高知工科大学・南九州大学・宮崎産業経営大学・別府大学・宮崎学園短期大学・東洋食品工業短期大学・宮崎歯科技術専門学校・福岡医師会専門学校・マナビヤ宮崎アカデミー・中村調理製菓専門学校・宮崎情報ビジネス専門学校 他

#### ■主な就職先

宮崎県農協果汁(株)・(株)ミヤチク・宮崎くみあいチキンフーズ(株)・富士産業(株)(株)・セントラル観光(株)・(株)児湯食鳥・プライムテリカ(株)・コーブみやざき・コカコラボトリングジャパンえびの工場・(株)マルミヤストア・(株)永野・(株)リヨーユーパン・児湯農業協同組合・尾鈴農業協同組合・公務員(航空自衛隊)

#### 卒業生からのメッセージ

##### 新製品の開発

山内 美紀

(株式会社 リヨーユーパン)



製菓専門学校に進学したいという思いから本校に入りました。新しい環境に慣れるまでは苦しい時もありましたが、食品を学ぶのが楽しく、食品開発や資格取得、学校行事、生徒会などに挑戦しました。3年の夏休み、大学進学か就職か悩みに悩んだ結果、自分が一番やりたいことをやると決めました。入学前とは物事に対する見方や考え方も変わり、高農での多くの挑戦が自信につながったと感じています。

まだ将来に迷っている中学生の皆さん、高農で勉強すれば目標がみつかり、安心して進路を決めることもできると思います。

#### 卒業生からのメッセージ

##### 「私の挑戦」

中西 瑛人

(高知工科大学 経済マネジメント学群)

私は3年間、様々な事に挑戦しました。まず農業クラブ活動では将来の夢を発表しました。これがきっかけとなり校内外での販売活動やPR活動に参加し経験を積みました。目標を明確にするために2週間のチーズ工房での研修にも参加したり、模擬会社高農の社長としてSDG'Sに貢献するためのピザ作りにも取り組みました。様々な挑戦を元にして進路目標を定め達成に向けて邁進することができました。高農での経験を通して将来の夢を見つけることができ、本当に充実した三年間でした。



#### 将来の夢・学校生活

