

生物生産科 食品文化コース

<目標>

食品の加工や製造の技術を学び、地域の特産品を取り入れた加工食品の創造や食文化について学習します。

<学習する主な科目>

食品製造 食品製造や農畜産物の加工について知識と技術を学習します。

食品流通 食品の流通と流通構造について知識と技術を学習します。

食品化学 食品化学や成分の特性や分析方法について知識と技術を学習します。

作物 稲作、麦、ソバ、サツマイモ等の学習をします。

果樹 果樹栽培の知識と技術を身に付け、果樹の生産性の向上や栽培技術を学習します。

フードデザイン 食生活をデザインし、職業人としての知識と技術を学習します。

<研究>

たけのこを使った商品開発 果物を使った天然酵母パン 米パン粉研究活動

水田の堆肥の研究について 梨を使った商品開発 果樹の葉を使ったお茶

<資格取得>

日本農業技術検定 農業クラブ FFJ 検定

<主な活動>

・そば打ち大会



・イネの収穫



・お米甲子園金賞



・果樹実習

