

平成27年度



群馬県立勢多農林高等学校 食品文化科紹介パンフレット



所在地 〒371-0017 群馬県前橋市日吉町二丁目25番地1
電話 (027) 231-2403
FAX (027) 233-1291
ホームページURL: <http://www.edu-c.pref.gunma.jp/gakko/kou/setano>

食品文化科定員（男女募集）	前期選抜	後期選抜	計
食品科学コース	10名	10名	20名
フードビジネスコース	10名	10名	20名
合計	20名	20名	40名

食品文化科の紹介

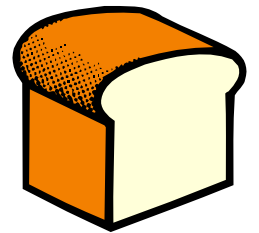
1 はじめに

食品文化科は平成12年に農業経済科を学科改編して設置されました。来年度で、15期生となります。学科は食品科学コース（F s）とフードビジネスコース（F b）の2つのコースに分かれています。このため、入試においても2つのコースに分かれて募集します。定員は前期選抜・後期選抜とも各コース10名の合計40名の男女募集です。

2 教育目標

(1) 食品文化科

食品について、生産から調理・加工及び流通に関する知識や技術を習得し、食品関連産業における技術革新や社会の変化に主体的に対応できる資格や技術をもった人材を育成する。



(2) 食品科学コース

食品に関する調理・加工等の技術を中心に、科学的な知識を習得させ、調理や食品関連産業界の発展に寄与できる専門技術者を養成する。

(3) フードビジネスコース

食品の生産から加工、流通に関する内容を、情報処理を中心に学習し、合理的な流通あるいは消費者に対するサービスの高度化を図ることができる人材を育成する。



3 食品文化科の求める生徒像

- 学校・社会の規則を守り、普段の生活をしっかりできる生徒（整理整頓・清掃活動・服装頭髪などの衛生面）。
- 自己の明確な目標を持ち、向上心をもって活動できる生徒。
- テストの成績は当然ながら、提出物（レポート）・授業態度がしっかりできる生徒。
- 礼儀をわきまえ、しっかりした挨拶ができる生徒。
- 将来、調理師・栄養士・食品製造業・ビジネス分野等で独立して経営しようという夢・希望・情熱のある生徒。
- 働くことをいとわない生徒。
- 農業実習をしっかりと行い、生産者・加工・流通・消費者のそれぞれの立場を理解する気持ちを持っている生徒。



4 学習内容

教科と科目では、各科・各コースで共通に学習する普通科目（国語Ⅰ、数学Ⅰなど）と科・コースの専門分野を学習する専門科目があります。

専門科目では、全科共通である基礎的な科目の「農業と環境」、「農業と人間」、「農業情報処理」とF sコースの中核的科目の「食品製造」、「食品化学」、「微生物利用」とF bコースの中核的科目の「農業情報処理」、「簿記」、「農業情報総合実践」、発展的な科目の「総合実習」、「課題研究」があります。その他に「食品流通」、「農業経済」などの選択科目があります。内容については下記のとおりです

科目名・履修方法	学 習 内 容
①農業と環境 1年必修	<p>農業生物の育成と環境の保全について体験的に学習することにより、農業や環境に関する知識・技術を習得し、農業生産や環境及び食品製造の原材料に対する認識を深めます。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 暮らしと農業 ② 農業生産の基礎 ③ 環境の調査・保全・創造 ④ 農業学習と学校農業クラブ活動 (例) トウモロコシ栽培、ハクサイ栽培、大気の調査等
②農業と人間 1年必修	<p>自らの生き立ちを振り返り、的確な自己理解と客観的な将来設計を考えるとともに、職業やその特徴を理解するための第一歩として、資格取得にも取り組みます。また、地域の農業の状況と見通しについて学び、主体的に自分の将来について考えます。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 人間生活と職業 ② 産業の発展と社会の変化 ③ 食生活アドバイザー検定への取組
③農業情報処理 1年必修 Fs 2・3年選択 Fb 2・3年必修	<p>社会における情報化の伸展及びコンピュータの役割や仕組みとその利用方法について理解し、食品産業に関する各分野でコンピュータを活用する能力と態度を育てるとともに、資格取得を目指します。</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 産業社会と情報 ② 農業における情報手段の活用 ③ 農業における情報の活用 (例) ハードウェア、ソフトウェア、日本語ワープロソフト、表計算ソフト、図形処理ソフト、インターネット活用、コンピュータ通信、情報モラルとセキュリティ管理など
④食品製造 1年必修 Fs 2・3年必修 Fb 2年選択	<p>食品製造に必要な知識と技術を習得し、加工食品と原材料の性質を理解するとともに、生産管理の合理化を図る能力と態度を育てます。</p> <p>食品の変質と貯蔵法、穀類・芋類・大豆の加工(パン、ビスケット、めん)、果実類と野菜の加工(ジュース、ジャム、漬物、缶詰、瓶詰)、醸造品の製造(みそ、醤油、ワイン)、牛乳の加工(ヨーグルト、バター)、畜肉・鶏卵の加工(ハム、ソーセージ)、衛生管理など</p>
⑤食品化学 Fs 2・3年必修	<p>食品の分析と検査に関する必要な知識と技術を習得し、食品の成分と栄養について理解するとともに、各種の食品製造に応用する能力と態度を育てます。</p> <p>食品分析、食品の成分(水分、炭水化物、タンパク質、無機質ビタミン)、食品の栄養(穀類、芋類、肉類、菓子類など) 物理的性質(融点、比重、pH) 食品添加物と食品衛生検査など</p>



⑥微生物利用 Fs 2・3年必修	食品に関する微生物の利用に必要な知識と技術を習得し、微生物の種類と特性及び培養について理解するとともに、農業に関する各分野で微生物を応用する能力と態度を育てます。 微生物の利用、有害微生物、微生物の種類(かび、酵母、きのこ細菌) 遺伝の仕組み、微生物の一般的生理、微生物酵素など
⑦簿記 Fb 2・3年必修	(1)簿記会計の考え方の基本を身につけます。(2)簿記検定3級2級の実力を身につけます。(3)自分で起業したり、就職において事務職についたときなどに、活用できる会計処理能力を身につけます。これらの目標を実現するために、全商簿記検定3級・2級の合格を目指します。
⑧農業情報総合実践 Fb 3年必修	農産物・食品の特性と流通構造を理解するとともに、プログラミング技法、アルゴリズム及び画像処理に関する知識と技術をExcelVBA、HTMLを通して習得し、農産物・食品の総合的な物流と情報管理を主体的に活用する能力と態度を育てます。
⑨食品流通 2年選択	食品の流通の仕組みから、実際の販売技術や陳列方法やマーケティング等を座学のほかに演習、実習を通して学んでいきます。起業家育成教育として、模擬会社の設立を通して、起業の準備や知識・技術・計画を学びます。
⑩農業経済 Fb 3年選択	農業及び食品産業の経済活動に関する知識と技術を習得し、流通及び市場の原理を理解するとともに、流通の改善を図る能力と態度を育てます。

5 資格取得

食品文化科では、次のような資格を取得することができます。なるべく多くの資格の取得を目指しています。

- ① 食生活アドバイザー検定
- ② 情報処理検定3級(全商)
- ③ 日本語ワープロ検定(日検)
- ④ <Fbコース>商業簿記検定(全商)
- ⑤ <Fbコース>情報処理検定2級1級(全商)
- ⑥ <Fbコース>統計検定
- ⑦ <Fbコース>販売士(日商)
- ⑧ その他(漢字検定・英語検定・書写検定、危険物取扱者など)

6 進路状況

進学では、大学、短大、専修学校へ進んでいます。就職では、食品・流通・ビジネス関連企業を中心として各分野に進んでいます。進学・就職とも100%決定しています。

◎食品文化科の目標とする進路

大学(国公立) 栄養・醸造・食品科学・農業経済・経済・商・経営など

短大(公立) 栄養・生活科学・醸造・情報・ビジネス系など

専門学校 調理・製菓・栄養・情報・ビジネス・会計・経済系など

就職 食品製造・流通・販売・農協など

近年の卒業生の進路先は次表のようになっています。

＜主な進学先：情報処理、食品関係を中心に＞

- ①四年制大学：新潟大学、東京農業大学、平成国際大学、江戸川大学、群馬社会福祉大学、前橋国際大学、上武大学、創造学園大学
- ②短期大学：東京農業大学短期大学、桐生短期大学、育英短期大学、明和学園短期大学、群馬社会福祉大学短期大学部、高崎健康福祉大学短期大学部、武蔵丘短期大学、松嶺福祉短期大学
- ③専修学校：群馬調理師専門学校、東日本製菓技術専門学校、東日本ふくし栄養士専門学校、辻調理師専門学校、中央情報経理専門学校、太田情報商科専門学校、東日本ホテルトラベル専門学校、前橋医療福祉専門学校、群馬社会福祉専門学校、日本工学院八王子専門学校、前橋准看護学校、高崎准看護学校、前橋東看護学校、高崎歯科衛生専門学校、高崎動物専門学校、群馬県美容専門学校など

＜主な就職先＞

前橋市農業協同組合、はぐくみ農業協同組合、フレッセイ、マック食品(株)、相模屋食料(株)、富士ハム(株)、埼玉シマダヤ、日本ビーンズ、おおぎやフーズ、ヤマダ電機、ユニシアジェックス(株)、海上自衛隊、加藤内科外科医院、厩橋病院、綿貫病院、神岡産婦人科、赤城病院、群馬警備保障、(株)プラネックス、大東館、赤城国際カントリークラブ、サロンドジュン、日本バイオシステム、フジタコーポレーション、有賀園ゴルフ、佐川急便、ジョイピック、あきんどスシロー、ほか

7 特徴的な取り組み

(1) 勢多前橋地域は昔から米麦二毛作が盛んな地域で、地域農産物の地域内消費拡大は県の農業振興においても重要です。Fsコースでは、中部農業事務所・農村生活アドバイザーの会と連携し地域小麦を使った加工品づくり・料理づくりの活動を平成20年度より実施しています。

(2) Fsコースでは、前橋市パティシエ甲子園に参加しています。



(3) F s コースでは、渋川広域農業活性化協議会、和菓子店「錦光堂」と連携して、ソバを使った焼き菓子の商品化に取り組んでいます。

(3) F b コースでは、群馬県統計グラフィコンクールに応募しています。



(4) F b コースでは、情報処理部を中心に、農業情報処理競技会に毎年出場し、県大会上位入賞を果たしています。



(5) F b コースでは、流通経済部を中心に、熱血!高校生販売甲子園に参加しています。



(6) 各種コンクール等に積極的に参加しています。

- ① 農業情報処理技術競技大会県大会 2名優秀賞
- ② 第4回前橋市パティシエ甲子園 準優勝・東日本製菓技術専門学校賞
- ③ 第6回スイーツ&ブレッド・コンテスト 銅賞
- ④ 第3回ご当地！絶品うまいもん甲子園 関東甲子園ブロック大会出場
- ⑤ 第5回和菓子甲子園 銅賞
- ⑥ 日本学校農業クラブ連盟 農業鑑定競技会 食品科学 優秀賞