

1 学年 (食品製造・農業と環境・総合実習)

農業と環境

栽培の基礎・基本を学びます。キュウリ・ダイコン・ホウレンソウの栽培管理、堆肥入れなどの畑づくりなどを栽培実習を通して学びます。栽培した農産物は奈良漬、たくあん、焼き菓子に加工して販売します。



総合実習

農産加工と畜産加工に分かれ、毎回ローテーションをして実習します。

農産加工：焼き菓子（ドーナツ・クッキー）・漬物類（奈良漬・たくあん）を製造するための基礎技術を学びます。

畜産加工：動物科学科の生乳を加工して牛乳、アイスマルクを製造します。牛乳製造のパイプラインの仕組みや操作方法を学びます。



時間外総合実習

農産加工・畜産加工に分かれ、放課後に当直を行います。長期休暇中は、校外学習で学びを深めます。



2 学年（食品製造・食品化学・微生物利用・農業経営・総合実習）

農業経営（選択科目）

簿記検定3級の資格取得を目指します。

食品製造（選択科目）

2級ボイラー技士合格を目指します。

総合実習

農産加工と畜産加工に分かれ、毎回ローテーションをして実習します。

農産加工：焼き菓子（クッキー・カップケーキなど）を生産するための基礎技術を学びます。

畜産加工：動物科学科の生乳を加工して牛乳、カルピ（酸乳飲料）を製造します。牛乳製造のパイプラインの仕組みや操作方法を学びます。



時間外総合実習

農産加工・畜産加工に分かれ、放課後に当直を行います。長期休暇中は、和菓子・洋菓子・パンの製造を講師の先生から専門的に学びます。



3 学年 (食品製造・食品化学・課題研究・総合実習)

総合実習

農産加工・畜産加工・食品利用に分かれ、毎回ローテーションをして実習します。

農産加工：パンを生産するための基礎技術を学びます。

畜産加工：牛乳検査の方法、バター、スモークチキンの製造など、畜産加工食品を製造するための基礎技術を学びます。

食品利用：塩分やタンパク質の定量など、食品を分析するための基礎実験方法を学びます。



課題研究・類型授業 (選択C)

課題研究・類型授業では、3つの類型から1つを選択して専門性を深めます。

課題研究：自分で課題を設定して1年間研究します。

類型授業：類型ごとに分かれて学習します。1～2学年で学習した専門知識・技術を基に、より専門性を深めます。

畜産加工：牛乳プラントの操作や牛乳検査、スモークチキンなどの畜産加工実習を通して、乳及び肉の加工について専門性を深めます。

農産加工：ケーキ、パン、ジャム、うどんなどの製造実習を通して、農産物の加工について専門性を深めます。

食品利用：農産物を利用した加工品開発や成分分析・実験を通して、食品について化学的に学びます。

課題研究のテーマ

- ・アントシアニンを利用した“色が変わる不思議なスイーツ”
- ・乳酸菌の分離と単離
- ・菓子製造で出た廃油で石鹸づくり
- ・規格外トマトを使ったトマトジャムの開発
- ・3大アレルギーを使わないお菓子作り
- ・カルピスアイスの開発
- ・県農牛乳を使ったミルクジャム開発研究

