

食料環境科

食と地域環境を創造する

男女共学40名

R5 入学生は1年次の食と環境のホーロールームでの履修

学科の目標

食品系統では食品加工・分析の知識や技術を習得させ、環境系統では森林や農地などの環境保全技術を習得させ、それぞれのスペシャリストを育成する。

食品系統

将来食品関連企業で働く人を育てます。食品成分分析や衛生についての基礎的な内容を学びます。微生物（乳酸菌・酵母菌など）の活用について学ぶとともに、食品の開発などにも取り組みます。



環境系統

将来環境（建設業・林業）や土木関連の分野で活躍出来る人を育てます。測量や緑地公園・庭園などの施工・管理などを学びます。土木に関する国家試験の資格取得も可能です。



特徴ある主な科目

1年	共通科目	共通科目		系統毎					
	●家庭総合 ●農業と環境 ●農業と情報 ●総合実習			食品化学 食品製造 食品流通					
2年	●家庭総合 ●総合実習			農業土木概論 測量 森林科学					
3年	●課題研究 ●総合実習	選択授業	<table border="1"> <tr> <th>A群</th> <th>B群</th> </tr> <tr> <td>●農業簿記 ●水環境 ●ファッション造形基礎</td> <td>●生物活用 ●造園種裁 ●保育基礎</td> </tr> </table>	A群	B群	●農業簿記 ●水環境 ●ファッション造形基礎	●生物活用 ●造園種裁 ●保育基礎	食品製造 食品微生物	農業土木設計 農業土木施工
A群	B群								
●農業簿記 ●水環境 ●ファッション造形基礎	●生物活用 ●造園種裁 ●保育基礎								



2年
「農業土木施工」農業土木の施工（土木、コンクリート工、基礎工、植栽など）と管理を学びます。
「食品化学」で食品の成分分析や衛生検査などを学習して、食品製造に応用していきます。

3年
「農業土木設計」で環境との調和に配慮した農業土木事業の計画と設計を学び、土木構造物の特質を学習します。
「食品製造」「食品微生物」で食品の加工法、貯蔵法、酵素（発酵）や酵母の利用を学習します。