



PICK UP! 先輩からのメッセージ

食品科学コースには普通科にはない授業や実習がたくさんあります。食品や農業について専門的に学び、培った知識は農業鑑定競技会や、その他の検定に活かすことができます。また、私はならコープと商品開発をした「味間いもポタージュ」プロジェクト活動にも参加し、さまざまな人や社会とかわかり、貴重な体験もたくさんできました。そして、それらを「意見発表会」や「プロジェクト発表」という形などで県内や全国に発信し、活動の成果を競うこともできました。授業では製造実習が一番好きで、なかでもイチゴジャムの製造が一番好きでした。また、3年生の実習では、自分たちで課題を見つけ、計画や準備も行います。自由だけれど考えることもたくさんあり、とてもやりがいがありました。



(第18期生 中西 妃菜)

PICK UP! 特色ある授業

生物未来コース

奈良県内で唯一の無菌室を使用して、茎頂培養等のバイオテクノロジー技術を学びます。無菌培養で農作物の苗作りや、絶滅危惧種の増殖を目指します。



健康な細胞をねらって慎重に…切る!

米こうじから作るよ



食品科学コース

みそやジャム、パンなどの小麦製品の製造を中心に、農作物を利用した食品加工について学びます。食品の特徴や栄養、微生物のはたらきや特徴を学び、食の安全や衛生管理の考え方を学びます。

PICK UP! 教育活動

1年生では専門コースの基礎学習とともに、農業全般に関する「農業と環境」で農作物の特徴や、栽培から収穫までを学びます。2年生からは専門コースの学習をさらに深め、3年生では専門科目の学習に加えて、それまでの学びから「課題研究」を行います。自主的なテーマ選択から、探究、実験、製造等を重ねていきます。それらをもとに卒業前の「課題研究発表会」では後輩に向け、1年間の研究の成果を発表します。



PICK UP! 社会人講師による専門指導

大学講師による出前授業

今年は京都大学化学研究所から講師をお招きして、生物の進化の仕組みやゲノムDNAの抽出実験を行いました。身近な植物の構造の不思議や、DNAが目に見えた!と目からウロコな授業にワクワクでした。



本職のパン職人による技術指導

田原本町で製パン業を営むhiivaさんを講師にお迎えして、本格的なパン作りを学びます。イーストの発酵待ち時間にも他のパンを製造し、品質はもちろん、時間も意識して、3種類のパンを焼き上げます。



PICK UP! 部活動

トマトプロジェクト

磯城野産のトマトでSDGsを! 規格外品でケチャップを作り、加工残渣は豚の餌に! 栽培後の茎葉は堆肥化、そしてケチャップは地元企業とフリーズドライ化の試みに成功!



発芽したササユリ

奈良の絶滅危惧種を救え!!!

大和橘やササユリ等、万葉集にも詠まれた植物をバイオの力で絶滅の危機から救うプロジェクトで奮闘中!



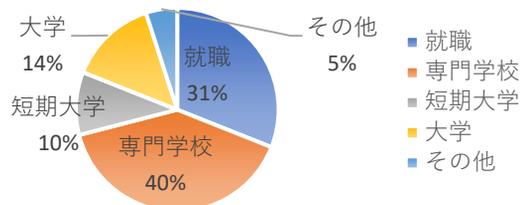
味間いもポタージュ製品化

大和野菜の味間いも。無病苗をバイオの技術で作成し地元での栽培を増やし美味しさを広く知って欲しい!とレシピ開発。地元企業から販売中です。

進路状況

【近年の本校進路の概況】

近年の進路状況は、全体を通して概ね進学(専門学校・大学・短大)60%、就職40%となっています。



【バイオ技術科の進路の特徴】

就職: 県内外の食品、製薬メーカーをはじめ、外食産業、サービス業など広い分野に渡ります。
進学: バイオ系や農学系、食品系を中心とした大学・専門学校に進学しています。