

～食を創造し食の安全を守る人材を育成する～



食品化学科

Q & A



〔Question1〕食品化学科の特色は何ですか？

Answer

①食品の製造や化学分析、微生物の学習を通じて、原料の特性及び食品の製造・衛生管理について体験を通して学習します。2年次から「食品開発コース」と「食品分析コース」に分かれ、専門性を高めた学習をします。食品開発コースでは原料の栽培・加工・衛生管理・食品流通等、お客様に届くまでの工程について学習します。食品分析コースでは加工した商品の成分分析や微生物の働きなど科学的な知識や技術を習得し製品を見る目を養う学習をします。

〔Question2〕食品化学科に向いている人は？

Answer

- ①原料栽培から加工、食品の成分分析等、農業や食品に対して興味関心が高く、将来食品関連学科、化学分析系への進学や食品関係の仕事に従事することを目指す人。
- ②実験や畑の作業、掃除など地道なことをいやがらず、積極的に行う人。
- ③爪や髪の毛など、衛生面で気を配れる人。



〔Question3〕専門科目の学習内容は？

Answer

① 主な専門科目は次のとおり

教科名	年	単位	コース	内 容
農業と環境	1	3	共通	農業の基礎を学習します。夏作にトマト、秋作に大根を栽培し、生育調査をし、収穫します。土に触れながら農業の基礎を学びます。
総合実習	1	2	共通	食品製造、食品化学、微生物実験実習の基礎を学び2年次のコース選択の材料にします。米麴、みその製造、茶摘み、大根の漬け物も実施。危険物取扱者試験の学習も行います
食品製造	2 3	3 3	共通	加工食品の製造や原料の栽培を通じ、原料の特性や製造の原理、応用を学習します。2年では農業クラブの上級の学習にも取り組みます。みそ、イチゴジャム、茶、菓子、トマトジュースなどの製造を行います。
食品化学	2 3	3 2	食品分析	中和滴定、糖の定量、塩分の実験等の食品の分析技術を学び、食品を見る目を養います。2年次で農業クラブのプロジェクト学習にも取り組みます。
食品化学	2	2	食品開発	中和滴定、糖の定量、塩分の実験等の食品の分析技術を学び、食品を見る目を養います。本校の加工品の栄養成分の分析も行い、評価を行います。
発酵食品	2 3	2 2	食品開発	食品微生物の実験実習を行います。麴菌、酵母菌、乳酸菌など食品微生物の働きを学びます。
食品微生物	2 3	3 2	食品分析	微生物の基礎から学びます。カビ、酵母、細菌の性質や分離培養など実験実習を行い、食品微生物の働きや食品衛生に関わる微生物について学びます。
食品衛生	3	2	共通	HACCPをはじめ食品を安全安心に提供するための食品衛生を学びます。安心安全な食品作りの理論を学びます。食品衛生責任者の講習会も受講予定。
栽培と環境	2 3	2 2	食品開発 食品分析	茶および大豆を中心に食品加工で使用する原材料の生産をする中で圃場の管理、栽培管理について学びます。
食品流通	3	2	食品開発	食品のラベル等の表示方法、商品の紹介のポップ作りを通してマーケティングや流通を学びます。
地域資源活用	3	2	食品開発	地域の特産物の茶、こんにゃく、シマウリ、市田柿など、および原料となるサソマイモ等の栽培を系統的に学び、栽培から加工まで実施し、地域資源の活用や地域の振興を考えていきます。

〔Question4〕 食品化学科で取得可能な「資格」は何ですか？

Answer

毒物劇物取扱者試験（一般）、危険物取扱者試験（丙種・乙種）、食品衛生責任者、文書処理デザイン技能検定、情報処理検定、実用英語技能検定、日本漢字能力検定、フォークリフト運転特別教育、FFJ（農業クラブ）級位検定（初級～特級）

主な授業風景・専門研究仕活動



農業と環境：トマトの収穫



食品製造：米麴の製造



地域資源活用：サツマイモの定植



栽培と環境：茶の栽培と加工



食品微生物：アルコール発酵実験



食品製造：トマトジュース製造



食品流通：ラベルの作成



課題研究：市田柿の研究



社会人講師による機械での茶摘み



食品化学：塩分の定量実験



食品科学班：プロジェクト発表県大会



粉末茶を利用した菓子の商品化