

食品科学科



生命の恵みと対話する
食のクリエイター



実験の様子



実験の様子



ワイン実習



微生物の実験



ソーセージ実習



ジャム実習



こうじ作り



トウモロコシの栽培実習



食品科学科 実習服



食品製造

パンが膨れる不思議やジャムが固まる不思議、味噌が美味しくなる不思議について科学的な視点から学習します。

食品化学

食品に含まれる成分(水分・タンパク質・炭水化物など)の種類や性質、さらにそれらの栄養と評価方法などについて学習します。

微生物利用

食品に利用される微生物(カビ、酵母、細菌など)の種類や特徴、さらに人間生活と微生物の関係について学習します。

総合実習

1年次はバター、マドレーヌ等の製造実習やグルテン、ペクチンを測定する製造基礎実験、実験器具の扱い、薬品の調製等の基礎実験を行います。

2年次はパウンドケーキ、イチゴジャム、豆腐等の製造実習と成分分析実験等を行います。

3年次はスモークチキン、ソーセージ、味噌、ワイン等の製造実習と微生物実験を行います。

科内選択

①食品製造

洋菓子・和菓子を中心に食品製造について学習します。

②食品栄養

食品中の栄養分は健康の維持に欠かせません。健康維持のための栄養の役割や含有成分の定性・定量方法について学習します。

③食品流通

ラッピング技術や販売士の資格取得に向けた学習を行います。

課題研究

食に関するテーマを生徒一人一人が設定し、1年間調査・実習・研究に取り組み、3学期に成果発表会を行います。



穀類実習

取得可能な資格

- 販売士検定 3級
- 食生活アドバイザー 3級
- パソコン検定 3級・準2級
- 食品衛生責任者

在校生の声

1年生 Sさん

畑で野菜を育てたり、パンやジャムを製造したりして、自分が普段食べているものがどうやって作られているのか知ることができました。普通科では学べないことを、たくさん学ぶことができました。

2年生 Mさん

「どうしてパンは膨らむのか?」「どうしてジャムは固まるのか?」「味噌はどの様にして発酵するのか?」などについて学びました。食品は科学でできているということを、実験・実習を通して分かりました。

3年生 Tさん

パンの酵母の働き、お米を炊くと柔らかく、冷めると硬くなるデンプンの変化、ジャムのゲル化(固まる)などについて学びました。中学時代は化学が苦手でしたが、今は食品科学科の授業を通して理解できるようになりました。