



# 食品科学科

(定員40名)  
—本渡校舎—

食で育ち、食を学び、食を「職」へ。

「食」で天草をつなぐ、  
実践的な学び。

—将来の夢—



## ●食品製造



加工技術や食品の特性などを農産物や畜産物の製造実習を通して体験的に学びます。

## ●食品化学



実際に実験を行い実験結果をもとに食品の特性を学び、食品成分に対する理解を深めます。

## ●食品微生物



私たちの食生活には微生物の生命活動が大きく関わっています。ヨーグルト、納豆、味噌など製造に関わる微生物を中心に学びます。



池田 帆華 さん  
倉岳中出身

食品分野に関する専門知識について学べ、実験や実習もあり、毎日楽しく学習できます。自分たちで持ち帰る実習だけでなく、販売製品も製造しているので衛生面など、とても大事な事も学ぶことができ、充実した学校生活を送れています。



令和4年度卒業生  
池田 果穂 さん(倉岳中)  
進学先/  
天草市立本渡看護専門学校

私は、天草市立本渡看護専門学校にて充実した学校生活を送っています。夢であった看護師となるため、講義や実習を日々頑張っています。

## ●課題研究



天草のオリーブ、晩柑、イチゴ、藻、雑節などを利用し、調べ学習を重ね天草のさらなる発展にむけた商品開発や研究を行います。

## ●農業と情報



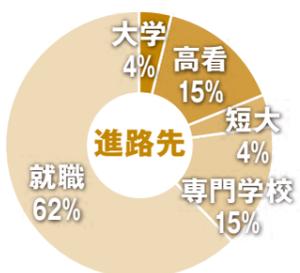
Wordを使った文書の作成、Excelを使ったデータ集計などを学びます。パソコンを使ってプレゼンテーションする力を身につけます。

## ●農業と環境



「食」と「農」が関連していることを学ぶために様々な作物を栽培し、収穫するだけでなく、農産加工にも取り組みます。

## 卒業後の進路に関する情報

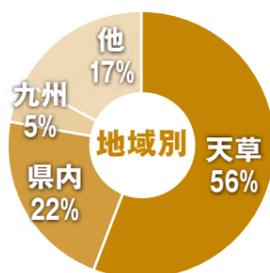


### —進学先—

中村学園大学  
尚絅大学短期大学部  
福岡女子短期大学  
平岡栄養士専門学校  
福岡ビジョナリーアーツ  
本渡看護専門学校  
シェパティシエ学院 など

### —就職先—

リョーユーバン、ゆめマート  
山崎製パン、天草設備  
藍のあまくさ村、亀屋万年堂  
サンデリカ、マリーゴールド  
ロピア、セントラル病院  
熊本部品、陸上自衛隊 など



## 食品科学科・授業に関する情報

### —資格取得—

- ・危険物取扱者(丙種)
- ・食品衛生責任者
- ・ボイラー取扱技能講習
- ・食生活アドバイザー
- ・料理検定、菓子検定 など

1年  
2年  
3年

### <教科の割合>

年次	普通教科	専門教科
1年		
2年		
3年	59.7%	40.3%



食品科学科の1日



国語

① 7時間目 (8:50~9:40)



農業と情報

② 2時間目 (9:50~10:40)



食品化学

③ 3時間目 (10:50~11:40)



食品化学

④ 4時間目 (11:50~12:40)



⑤ 昼休み (12:40~13:25)



食品製造

⑥ 5時間目 (13:45~14:35)



食品製造

⑦ 6時間目 (14:45~15:35)



総合実習

⑧ 放課後 (15:50~)