

食品工業科

楽しくおいしく「食品」について学べる学科です

身近な食品の基礎基本を学ぶ!

食品の製造から販売を楽しく! おいしく! 学ぶ!

食品の安全・安心を科学的に分析!

食品製造、食品化学、食品微生物、食品流通などの専門科目を通して、様々な角度から食品について実践的に学びます。食品成分の機能や、穀物・果実・食肉・卵・乳など各種食品の加工特性について理解するとともに、安全な食品製造を実践する上で必要な衛生管理を身に付け、食品業界で活躍する人材育成を目指します。



クリスマスケーキ製作



製パン実習



トウモロコシの栽培



製造実習の様子

特色ある授業



食品製造

食品の加工特性を理解し、様々な加工食品の製造原理と製造技術を学びます。



食品化学

食品成分の機能および特徴について科学的に理解するとともに、各種成分の分析方法を学びます。



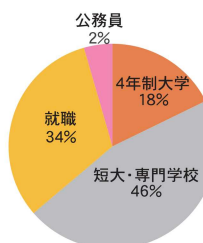
食品微生物

微生物の種類・特徴や食品との関わりを学びます。微生物の培養も行います。

取得できる資格・検定

- 日本情報処理検定各種
 - ワープロ
 - 文書デザイン
 - 表計算
 - プレゼンテーション
- 小型建設機械
- 食品衛生責任者
- 農業技術検定
- 食生活アドバイザー
- 危険物取扱者

進路実績 (過去3年間)



〔進学先一覧〕

- 鹿児島大学
- 東京農業大学
- 東海大学
- 崇城大学
- 熊本学園大学
- 九州看護福祉大学
- 中村学園大学
- ルーテル学院大学
- 尚綱大学
- など

〔就職先一覧〕

- 熊本県教育事務
- 熊本県警
- アイシン九州
- フジパンビ
- JASM
- イオン九州
- コカ・コーラボトラーズペーディングジャパン
- 弘乳舎
- 日本郵便
- 永田パン
- 山崎製パン
- 湖池屋
- など

教えて先輩!

食品工業科の授業では、中学校では体験することのないパンやジャム、肉製品の加工・製造と販売を行います。私達が作った実習製品はどれも地域の方に大人気です。また、クリスマスには、各自がデザインしたホールケーキを1人1個ずつ製作することができます。ぜひ、私たちと一緒に食品について学びましょう!



食品工業科3年 清田さん
〔花陵中学校出身〕