

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。



製パン実習



ジャム製造実習



熊本城マラソン
「ペトレ家のおもてなし」準備

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。



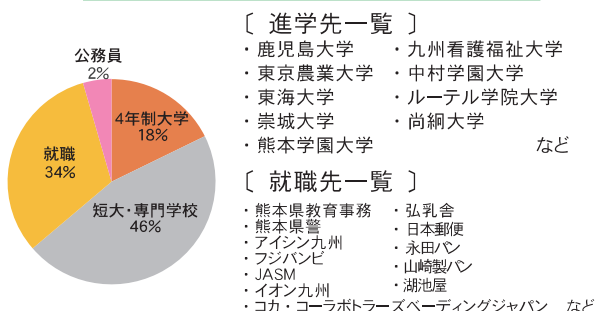
食品微生物

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）



教えて先輩!

食品工業科の授業では、パン、菓子類、乳製品、肉製品など、様々な食品の加工から販売まで幅広く体験できます。昨年の「南園祭」での実習製品販売は、地域の方々で行列が出来るほど大人気でした! また、自分でデザインしたホールケーキを製造する実習など、ここでしかできないワクワクする学びがたくさんあります。ぜひ私たちと一緒に、食についての学びを極めていきましょう!



食品工業科3年 南さん
〔日吉中学校出身〕

