



お菓子部門
「キンカンパイ」



料理部門
「もち米パスタを使ったグラタン」



お菓子部門&
料理部門で
金賞を受賞



安全な“おいしさ”を科学する

食品科学科

Department of Food science



食品の成分を調べる実験

小麦粉から
”パイ”を
作りました！



- パンはどうして膨らむの？
- 強力粉と薄力粉は何が違うの？
- 安全な食品を作るには何が必要？

ワクワクする食の世界へようこそ！









新しい取り組みなどを校外で学ぶ











ここが魅力!!原料の栽培から加工、製造、新商品開発や
販売まで食品のあれこれを楽しく学ぶ







	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
3年生	国語表現			現代社会			数学A		物理基礎			体育			英語会話	【選択】数学Ⅱ 化学 英語表現Ⅰ 農業経営		食品流通		食品製造				食品総合実験【学校設定】		総合実習		課題研究		HR
2年生	国語総合			世界史A			数学A		生物基礎			体育		保健	コミュニケーション英語Ⅰ	家庭基礎		【選択】現代文A 政治経済 数学Ⅱ 化学 英語表現Ⅰ		食品製造			微生物利用		食品化学		総合実習		課題研究		HR
1年生	国語総合			地理A			数学Ⅰ			化学基礎			体育		保健	音楽Ⅰ	コミュニケーション英語Ⅰ		農業と環境		農業情報処理		食品製造		測量		総合実習 ※各学年開閉外1		未来探究		HR

令和2年度（2020年度）入学生教育課程図　※数学Ⅱ、化学、英語表現Ⅰは、2年連続履修

卒業生の進路先

パティシエや調理・製造など食の学びを活かした進路

進学	四年制大学	東海大学／長崎国際大学／南九州大学／崇城大学／熊本学園大学
	短期大学	東海大学福岡短期大学／精華女子短期大学／尚絅大学短期大学部
	専門学校	八代実業専門学校／平岡調理専門学校／シェフ・パティシエ学院／中村調理製菓専門学校／辻製菓専門学校／赤堀製菓専門学校／宇城看護学校／八代看護学校など各種専門学校（多数）
就職	関連企業	熊本県果実農業協同組合／山崎製パン／九州フジパングループ／三協デリカ／九州大豆食品協業組合／スイス／ゆめの樹／ポンプ／ニュースカイホテル（ANAクラウンプラザホテル熊本ニュースカイ）／紅蘭亭／コッコファーム／青柳
	非関連企業	大嶌屋／神田工業／ドラッグストア モリ／かがやき園など

在校生 Message



高木 悠安
（宇土鶴城中学校出身）

私は食品科学科で地域の食材を使った加工品作りやお菓子の製造実習、食品の実験などを通して食について幅広く学んでいます。

授業で楽しいことは実習で、クラスメイトと一緒に協力しながら活動することです。作ることが苦手でも基礎的なことから楽しく学ぶことができます!ぜひみなさんも八農で楽しく学んでみませんか？

卒業生 Message



福田 恭子
（小川中学校出身）

就職先
株式会社 サンデリカ

私はコンビニエンスストアやスーパーに卸しているサンドイッチ、ホットドッグを製造しています。工場での仕事なので商品を手に取られるお客様を見ることができませんが、できる作業の幅が広がる度にやりがいを感じます。

将来はラインの責任者になれるよう、コツコツと努力していきたいと思います。