

食品科学科 food science and food Chemistry (C) 学科紹介・Q & A

Q1 学科の目標は何ですか？

原料の栽培から加工までの実習を通して、食品製造一連の基礎知識・技術を身につけ、さらに農産物加工（焼き菓子、パン、ジャム、漬物、味噌など）、畜産物加工（牛乳、乳酸菌飲料、バター、アイスなど）を柱として、それぞれ栄養成分分析実験や食品衛生検査も行うことにより専門性を深める学習を行います。日々、高い衛生管理意識を身につけ食品関連の法律を学び、さらに食料資源の有効利用や食品ロス削減に向けての取り組みも行っています。食の安全・安心に強い関心を持ち、食品関連産業に貢献する人材を育成します。



県農牛乳の製造

Q2 学科の特色は何ですか？

○栽培から加工・販売まで

キュウリを栽培して奈良漬に、ダイコンを栽培してたくあんに加工し、栽培から加工・販売までの食品に関する知識と技術を習得し、食と農の関わりを学びます。

○学科連携・地域連携の推進

県農産の原料を使った加工の推進や規格外の農産物利用による食品ロスの削減に取り組んでいます。また、加古川市のふるさと納税返礼品としても納品しています。



県農味噌の製造

○2分野で専門性を深める学習

畜産物加工・農産物加工の2分野で総合的な専門性を深め、食品会社への就職や管理栄養士等の資格取得を目指す分野への進学に対応できる能力を育みます。

Q3 専門科目はどんな内容ですか？

専門科目名	主な学習内容	
必修	食品化学	化学薬品の取り扱いについての知識や食品分析法、5大栄養素について学びます。
	食品微生物	発酵食品の製造、衛生管理に必要な微生物の知識を、観察や実験を通して学習します。
	食品製造	食品加工の意義や製造原理、理論を学習します。学んだ知識は製造実習で活かされ、理論を理解した上で実習に臨むことで、食品製造に対する理解が深まります。
選択	食品微生物	発酵食品や酒類の製造に欠かせない微生物、その生態や活用方法を詳しく学びます。
	食品流通	食品が生産されてからどのように加工され、どう販売されるのか、その仕組みを学びます。
	農業経営	食品を生産・加工・販売まで行う6次産業化をどのような経営で行うか学びます。また、簿記の基礎知識を身に付け、簿記検定にも挑戦します。
全科共通	農業と環境	キュウリ・ダイコン・ホウレンソウを栽培します。キュウリは奈良漬、ダイコンはたくあんに加工し、ホウレンソウは販売実習を行い、栽培から加工・販売までを学びます。
	課題研究	各自でテーマを決め、1年間かけて研究活動を行います。自ら課題を見つけ、解決しながら卒業論文としてまとめ、発表会を実施します。
	総合実習	1・2年生では農産物加工と畜産物加工の製造実習を行います。3年生では農産物加工・畜産物加工で製造や分析実験・食品衛生検査なども行い専門性を深めます。

Q4 類型学習ではどんな実験・実習をするのですか？

類型名称	主な実習内容
畜産物利用	牛乳、アイス、乳酸菌飲料の製造や鶏卵の加工を通して理論や技術を学びます。牛乳検査・乳酸菌を用いた発酵乳の製造を通して食品の成分や栄養、衛生についても学びます。
農産物利用	焼き菓子、パン、ジャム、漬物、味噌の製造を通して理論や技術を学びます。農産物加工品の物性測定、官能検査、成分分析を通して食品の加工特性についても学びます。



キュウリの栽培



たくあんの製造



バターの製造



ドーナツの製造

Q5 どんな資格が取得できますか？

学科では、危険物取扱者（丙種・乙種）、毒物劇物取扱者、簿記検定、情報処理検定、ワープロ検定、レタリング検定、日本農業技術検定、秘書検定、硬筆書写検定、英語検定、漢字検定等にチャレンジしています。



東播磨産大麦の新商品

Q6 学科一押しの活動は何ですか？

学科連携・地域連携から誕生した加工品

動物科学科の生乳を牛乳・カルピ（乳酸菌飲料）・バター・アイスに、親鶏肉をソーセージ・スモークチキンに、農業科の米を味噌に、園芸科の果実をジャムに加工するなど、県農産の原料にこだわった商品も多いです。また、東播磨産の大麦を使った加工品開発を加古川市と食品メーカーと連携し完成させ、大手スーパーにて販売しました。

在校生から

こんなイベントに参加しました

○地域のイベントに出店

- ・食品加工研究会では自分たちが製造した焼菓子などを稲美町の『にじいろふぁ～みん』や三ノ宮の『ひょうごふるさと館』で販売しています。製造から販売までを体験することができます。（姫路市立白鷺小中学校出身）
- ・食品流通の授業で開発した「ゴロっとチョコの麦茶スコーン～麦茶だけど注ぎません」を『COOP こうべ』で販売しました。試食のための衛生管理や声をかけるタイミングなど、多くのことを学ぶことができました。商品について「説明できること」がお客様の「買いたい」という気持ちに火をつけることを学びました。（明石市立江井島中学校出身）

○学習成果発表会では学科で製造した商品を販売

- ・前日に1日がかかりで1～3年生が力を合わせて大量の商品を製造しました。果てしない実習で大変ですが、学年をこえて仲良くなれたり、商品が売り切れた時には、達成感を味わったりすることができます。（明石市立大久保北中学校出身）
- ・実習や当直で自分たちが製造から包装まで行った商品がだんだんと売れていく様子を見ていると、大変な思いをした分、大きな達成感を得ることができます。全学年が一致団結して準備から販売までを行うことができ、お客様との接し方や商品の扱い方を学びます。（神戸市立神陵台中学校出身）

3年間でこんなことができる・学べる

- ・農業を通して、食のありがたみを知ると同時に、今まで経験したことのない実習や授業を通して、知識と技術を身に付けられ、自分自身の成長につなげることができます。（加古川市立神吉中学校出身）
- ・食品の製造から栄養面、流通について、専門の授業を通して学ぶことができます。農産物の加工、畜産物の加工、どちらも学ぶことができ、様々な加工品の製造法や製造原理を知ることができます。種から育て、加工し、販売するまでの一連の流れを身をもって学ぶことができます。（明石市立大久保中学校出身）

☆ 実習の風景



カルピ（乳酸菌飲料）の製造



カメロンパンの製造



栄養成分の分析実験

Q7 卒業後の進路は？（過去5年分から抜粋）

国公立大	岡山大学
私立大	近畿大学、兵庫大学、甲南女子大学、神戸学院大学、大阪芸術大学、大手前大学、園田学園大学、関西福祉大学、神戸松蔭大学、神戸松蔭女子学院大学、神戸女子大学、神戸親和大学、神戸常盤大学、甲子園大学など
短大	大阪成蹊短期大学、東洋食品工業短期大学、神戸女子短期大学、神戸教育短期大学、兵庫大学短期大学部など
専門学校	日本調理製菓専門学校、辻製菓専門学校、辻調理師専門学校、神戸製菓専門学校、日本栄養専門学校、神戸国際調理製菓専門学校、はくほう会医療専門学校、姫路市医師会看護専門学校、姫路医療専門学校など
就職	ADEKA、日弘ビックス、カネミツ食品、プライムプラネットエナジー&ソリューションズ、雪印乳業、有馬芳香堂、キング醸造、多木化学、日本ハム、ケンコーマヨネーズ、敷島製パン、山崎製パン、ぼんち、白鶴酒造、共進牧場、コカ・コーラ、日本マタイ、エムシーシー食品、神戸スイーツポート、カネカフード、文明堂神戸店など