

食品科学科（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、さらに農産加工（焼き菓子類、ジャム、漬物、みそ）、畜産加工（牛乳、カルピ、バター、アイス、ソーゼツ）、食品利用（分析実験、食品衛生検査）の3分野で専門性を深める学習を行います。日々、5S（整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）活動を実践し、人々に信頼され、愛される商品を生産するために知識・技術を高めます。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。



親鶏肉の加工品

Q2 学科の特色は何ですか？

○栽培から加工・販売まで

ダイコンを栽培してたくあんに、キュウリを栽培して奈良漬に加工し、栽培から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、地元の特産品販売所やレストランへ積極的に納品しています。

○3分野で専門性を深める学習

農産加工・畜産加工・食品利用の3分野で専門性を深め、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。



県農味噌の製造

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
類型学習	畜産加工	牛乳プラントの操作や牛乳検査、カルピ（乳酸菌飲料）やソーゼツなどの製造実習を通して乳および肉の加工について学習します。
	農産加工	焼き菓子、ジャム、味噌、漬物などの製造実習を通して、農産加工について学習します。
	食品利用	食品化学実験・微生物実験を通して、食品の栄養や衛生について分析する技術を学習します。
	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。
	微生物利用	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。
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年生では農産加工と畜産加工の製造実習を行います。3年生では農産加工・畜産加工・食品利用の3分野で製造・実験を行い、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
畜産加工	牛乳、アイス、カルピ、鶏肉の加工（ソーゼツ等）の製造を通して理論や技術を学びます。
農産加工	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。
食品利用	食品の分析実験、微生物実験を通して、食品の成分や栄養、衛生について学びます。



ホウレンソウの収穫



たくあんの製造



カルピの製造



かめロンパン

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、漢字検定等に積極的にチャレンジしています。



県農産の果実を使ったジャム

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・カルピス・バター・アイスに、親鶏肉をソーセージ・スモークチキンに、園芸科の果実をジャムに、農業科の米を味噌に加工するなど、県農産の原料にこだわった商品も数多いです。また、県立考古博物館で栽培した古代米、地元酒造会社の酒粕などの地域食材を使った加工品も製造しています。

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

買う立場から売る立場に変わり、お客様と接する時のコミュニケーション能力の必要性を意識するようになりました。お客様の笑顔がとても力になり、販売者同士の交流も毎回楽しみです。（加古川市立氷丘中出身）

○県農祭では学科で製造した商品を販売

製造では苦労も多いですが、販売でのお客様の笑顔や感謝の言葉に大きなやりがいを感じます。大勢の方が購入してくださる様子を見ると、責任ある立場であるという認識が強くなりました。（加古川市立陵南中出身）

お客様に「美味しい」と言ってもらえた時の感動は、食品科学科ならではです。（小野市立旭丘中出身）

3年間でこんなことができるんだ

1年生で食品工場へ見学に行きます。何気なく食べている食品への見方が変わり、食品製造についてもっと深く学びたいと思う貴重な体験です。（高砂市立竜山中出身）

学年が上がるごとに加工品のレベルが上がり、知識や技術も増えていきます。チームとして行動するのでチームワークが高まり、クラスの団結も深まります。当直では先輩と後輩と一緒に実習をする中で、協調性や仕事に対する積極性が身に付きます。（明石市立望海中出身）

2年生でパティシエやパン職人、和菓子職人から授業を受ける機会があります。作り方や技術だけでなく、盛り付けや色使い、仕事に対する姿勢についても学びます。この授業をきっかけに作業効率について考えるようになり、進路について考えるきっかけになったり、とても貴重な時間となります。（加古川市立加古川中出身）

3年生での「課題研究」では学科で得た知識や技術を発揮して「つくってみたかったもの」や「お客様に求められているもの」について研究し、商品開発にチャレンジできます。（加古川市立平岡中出身）

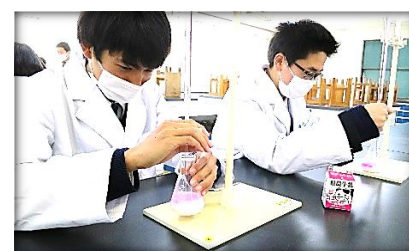
☆ 実習の風景



県農牛乳の製造



しぼりクッキーの製造



県農牛乳の酸度測定

Q7 卒業後の進路は？（過去5年分から抜粋）

国公立大	香川大学、鹿児島大学、新潟大学
私立大	東京農業大学、近畿大学、南九州大学、甲南大学、甲子園大学、園田学園女子大学、神戸松蔭女子学院、帝塚山大学
短大	東洋食品工業短期大学、神戸女子短期大学、関西外国語大学短期大学部、大垣女子短期大学、大阪成蹊短期大学
専門学校	兵庫県立農業大学校、日本調理製菓専門学校、大阪調理製菓専門学校、辻製菓専門学校、神戸製菓専門学校、神戸国際調理製菓専門学校、関西総合リハビリテーション専門学校、神戸医療福祉専門学校、東洋医療専門学校
就職	神戸屋、共進牧場、ケンコーマヨネーズ、関西グリコ神戸ファクトリー、カネカフード、前島食品、ほんち、有馬芳香堂、敷島製パン、白鶴酒造、旭食品、トーラク、コカ・コーラウエストプロダクツ、日本ハムファクトリー、レーブドゥシェフ、オイシス、ADEKA、日本臓器製薬、ほなみ歯科、川崎重工業、デジアラホールディングス、日本毛織