



食品科学科

1. 学科の目標・特色

私たちが、生きていくために必要な食品がどのように作られ、また、どのような栄養素からできているのか、製造と分析をとおして食品に関する知識、技術を身につける学 科です。また、着色料や保存料の分析・環境問題・食中毒菌などについても勉強します。さらに、地元を中心に食品技術者として貢献できる人材の育成をめざします。



特色:本学科は食品に関する研究(地域農産物を用いた新商品の開発等)に力を入れており、各種大会において、優秀な成績を修めています。研究活動に取り組む中で、大学等の上級学校への進学者が増えています。

2. 学習内容

食品製造・食品化学・微生物基礎を中心に、「食」についての様々な知識・技術を学びます。

※食品製造:日常、口にしている食品を自分たちの手で製造することにより、製造の知識・技術を身につける。

※食品化学:食品に含まれるいろいろな栄養素の役割や添加物、健康・環境問題について学習する。

※微生物基礎:かび、細菌、酵母などが、食品に与える影響や役割を調べ、食品への有効利用方法を学習する。

※フードデザイン: 栄養・食品・献立・調理・テーブルコーディネートなどに関する知識と技術を身につける。

※食品流通:食品の流通経路、輸送と保管、マーケティングなど食品流通に関して学習する。

※農業科学基礎:食品の原材料がどのようにして作られているのかを体験を通して学習する。





3. 進路の状況

食品について学ぶため、多くは「食」に関する事業所に就職します。

進学においては、管理栄養士、栄養士を目指して大学、短大へ進学したり、調理・製菓の道へすすむために専門学校へ進学しています。

◎就職

山崎製パン、リョーユーパン、九州フジパン、雲仙きのこ本舗、福砂屋、オカモト・シェ・ダムール、東洋軒、日本フードパッカー、長崎日本ハムなど

◎進学

長崎国際大、活水女子大、南九州大、長崎女子短期大、佐賀短期大、福岡女子短期大学、中村学園大学短期大学部、九州調理師専門学校、平岡調理・製菓専門学校、中村調理製菓専門学校、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校、長崎県央看護学校、大村看護高等専修学校 など

＝進路決定率は毎年、ほぼ100%です。＝

4. 資格

食に関する資格取得に取り組んでいます。

・食生活アドバイザー ・食品衛生責任者 ・危険物取扱者 ・日検ワープロ検定 などです。

5. 今までの研究実績

平成10年度：第42回全国学芸科学コンクール 自然科学研究部門

銀賞

「ばってんキャロセージ」商品発表(本科・長木ハム・県工業技術センター)

平成11年度：九州学校農業クラブ・プロジェクトB発表大会 優秀賞

第43回日本学生科学賞 長崎県審査 最優秀賞

平成12年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 最優秀賞

平成13年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成14年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成15年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成18年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成19年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成20年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

平成22年度：日本学校農業クラブ・全国大会 農業鑑定 優秀賞

※平成21, 22年度 諫農ブランド商品「じゃがステラ」開発 商標登録

平成21年度より 地域特産物「アスパラガス」の有効利用の研究展開中

平成22年度：第2回ごはんDE笑顔プロジェクト選手権沖縄・九州地区大会 優勝

同大会全国大会出場

6. その他の活動

農業文化祭・諫農マーケットにおける実習製造品販売，地域開放講座，小学生・中学生を対象とした製菓・製パン講習などで地域に根ざした活動をおこなっています。

地域農産物を使った商品開発を「課題研究」の授業の中で取り組んでいます。

