

# 食品化学科

## 1 学科の特色

- ・食品製造や食品流通等の学習を通して食品関連企業への就職を目指します。
- ・基礎学力の充実をはかり、大学・短大・専門学校への進学を目指します。
- ・食品衛生責任者・危険物取扱者などの資格取得を目指します。
- ・いろいろな加工食品の製造を行い、その技術を習得します。
- ・タンパク質やビタミン類など食品の栄養成分を定量する技術を習得します。
- ・かび・酵母・細菌などの微生物を利用する技術を習得します。

## 2 学習の内容

- (1) 農業と環境・・・植物栽培に関する基礎的・基本的な知識・技術を学習します。
- (2) 総合実習・・・食品製造・食品化学・微生物利用などの総合的な技術を学習します。
- (3) 食品製造・・・食品の特性と加工の原理・製造技術などを学習します。
- (4) 食品化学・・・食品の各種成分の性質・栄養・定量法などの知識や技術を学習します。
- (5) 微生物利用・・・微生物の作用を科学的に理解し、有用性について学習します。
- (6) 食品流通・・・食品が商品として消費者に購入されるまでの過程を学習します。
- (7) 農業情報処理・・・各種ソフトの操作や利用技術の学習、情報処理技術検定などの資格取得を目指します。
- (8) 課題研究・・・各自がテーマを設定し、調査・研究作品制作等を行い、課題解決の方法を習得します。

## 3 活動の様子

農業と環境	食品製造	食品化学
		
微生物利用	総合実習	課題研究
		

