

食品化学科



【製造品】

【牛乳の製造】

学科の目標

食品の製造・分析及び食品衛生に関する知識と技術を習得させ、食品に関する産業に従事する技術者として必要な能力と態度を育てる。

主な内容

食品化学科は、実験や実習を通して食品に関する様々な学習をします。具体的には、パン・味噌・ジャム・ケーキ・ベーコン・ハム・牛乳・アイスクリームなどを学ぶ食品製造、食品に関係するカビ・酵母・細菌などを学ぶ食品微生物、食品の成分分析や栄養などを学ぶ食品化学、食品の流通過程などを学ぶ食品流通などがあります。また、「総合実習」では製造実習や食品化学や微生物の実験をとおして学習し、加工品は校内を中心に販売しています。さらに、「課題研究」では自分の疑問に思っていることを研究テーマにして、調査や実験・実習を行い、それをまとめ発表しています。

将来、食に携わる職業に就きたいと思っている人や製菓・製パン・食品加工に興味のある人、栄養士・調理師を目指したい人、食と健康・地域についてさらに追及していきたい人に適した学科です。

資格取得

- ビジネス文書実務検定
- 日本農業技術検定
- 食生活アドバイザー
- 危険物取扱者
- 毒劇物取扱者
- ボイラー技能講習
- 日本漢字能力検定
- 実用英語技能検定
- 数学検定

製造実習風景

【パウンドケーキの製造】



【味噌の製造】



【ソーセージの製造】



【ベーコンの製造】



【ストリングチーズの製造】



【アイスクリームの製造】



実験風景

【食品化学実験】



中和滴定

【微生物実験】



菌の培養

キャリア形成支援授業

【菓子パンの製造講習】



食の安全講習



食中毒予防、食品表示、食品添加物など

【地元素材を使ったデザート作り講習】



農産物即売会



みそ、パウンドケーキ、キスミルなど販売

【食品化学同好会】

主に乳製品を使用した研究・開発を行っています。



★拓陽キスミル★
2016年から作っています！

キスミル入り商品の
研究にも取り組んでいます！



★クラフトコーラ★
地域企業とも共同しています！



外部とも連携しています！
講師は食品化学科卒業生の
村上さんです！

食品化学科

食品化学科は、「食品製造」「食品化学」「微生物利用」「食品流通」の中心となる専門科目、製造や実験実習が中心の「総合実習」、自分たちでテーマを決めて取り組む「課題研究」などの授業があります。加工品は、校内や校外のイベントで販売しています。

食品化学同好会では、「拓陽キスミル」の製造・販売や普及、に活動しています。

特徴的な活動

特別授業

外部講師（本校食品化学科卒業生）によるスイーツ講習会や食の安全講習会を実施しました。



食品化学同好会の活動

○私たちの活動は今年で6年目となり、今年度からは食品化学同好会を結成し、地域を更に活性化するため取り組んでいます。昨年は、キスミルを学教給食に提供することが出来、子供達に乳製品の魅力を伝えることが出来ました。今年度も乳製品の新たな魅力を発信するため、キスミルの海外輸出に向けて準備を進め、また地元のお店との連携もより広がりを見せてきています。

○現在、地元スーパーや道の駅で販売され、観光地のお店で

はスイーツの原料として使用されています。



○「作る責任・使う責任」に目を向けた発酵バター製造・販売も行いました。



製造・実験実習



農産物加工品・畜産物加工品・発酵食品など、時期によって様々な加工を行います。

基礎的な実験から食品の分析や微生物に関する実験も行います。



マーマレードの製造



みその実習



牛乳の製造



プリンの製造



手指の細菌検査



食品添加物の検査

発酵バターのリーフレット

発酵バターとは？

バターを作る過程の途中で乳酸菌を入れて、発酵させたバターです。

更に！

今回使用した乳酸菌は、通常の生乳から採取された「生乳菌」というものを使っています。

つまり、made in 拓陽！

塩分を抑え、酸味・甘味・香りのバランスが良く、乳脂肪分までおいしく味わえます。

発酵バターの特徴

普通のバターより、
ミルクの風味と
甘さがある！
餅やパン、そのほか様々な用途で使えます。

SDGsについて

SDGs(持続可能な開発目標)は2015年国連サミットで世界193ヶ国の合意により決定され、2030年までに17の目標を達成するためのものです。

○乳製品を作る責任

私たちは、拓陽キスミルを扱うため生乳を使います。その生乳は、生乳分離すると生クリームと脱脂乳に分かれます。しかし生乳分離した生クリームはキスミルに使用しないため捨ててしまいます。

そこで私たちはSDGsの作る責任・使う責任に目を向け、生クリームの利用方法を考えた結果、発酵バターの製造をすることにしました。