

# 食品科学科

[定員 40 名 / 自宅通] (希望者は入寮可)

パン、ジャム、ハム等の製造や食品の成分分析、衛生管理に関する基礎的な知識・技術について授業と実習を通して専門的に学習し、将来、食品関連産業に従事する人材を育成します。

地域の農産物  
を使った加工食品  
作りや新商品開発、  
販売実習

## 特色

実験を通して  
食品や衛生管理の  
知識を習得

加工食品の  
原材料の特性を  
知るための栽培や  
飼育について  
の学習

## 専門科目 Special subject

- 農業と環境 ■ 総合実習 ■ 農業情報処理
- 食品製造 ■ みやぎきの農業(学校設定科目)
- 微生物利用 ■ 食品化学 ■ 畜産 ■ 野菜
- 課題研究 ■ 食品衛生管理(学校設定科目) ■ 食品流通



小嶋 汐梨  
(新田中出身)  
食品科学科 3年

### 在校生からのメッセージ

私は中学生の時、「ケーキ屋さんになりたい」と思い、迷わず本校の食品科学科に入学しました。実習では、食品製造や衛生の基礎を学びながら、お菓子だけではなく、ジャムやケチャップ、肉加工品なども製造します。将来卒業後は、専門学校に進学して、パン屋を開きたいと考えています。自分の目標も見つかり、充実した学校生活を送っています。



前川 功耀  
(佐土原中出身)  
福岡キャリアナー製菓調理専門学校  
製菓・製パン科

### 平成28年度卒業生からのメッセージ

私は、中学生の頃から食品製造に興味があり、食品関係の仕事に就くことが夢でした。高農の食品科学科では、たくさんの実験を通して、食品についての基礎的な知識を学びながら、実践的に商品を製造し販売することができます。将来は世界一のパン職人になれるよう、一生懸命頑張りたいと思います。