

将来は食品関連産業へ

食品科学科

Food science

定員 40名 自宅通

[希望者は入寮可]

特色

地域の農畜産物を使った加工食品製造や商品開発・販売実習
実験をとと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

パン、ジャム、肉製品等の製造や成分分析、衛生管理に関する基礎的な知識・技術について
授業と実習をとと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。

専門科目

- 農業と環境
- 食品製造
- 微生物利用
- 課題研究
- 総合実習
- みやざきの農業 (学校設定科目)
- 食品化学
- 食品流通
- 農業情報処理
- 広告と販売促進
- 食品衛生管理 (学校設定科目)



香川 百萌子
(国光原中学校出身)

在校生からのメッセージ

食べること、食べ物の栄養について調べるのが好きだった私は、「食」について深く学べる本校食品科学科に入学しました。ただ作るだけではなく食をいろいろな角度から見ることができ、とても楽しいです。卒業後は大学に進学し、「食」として地元を活性化させる地域のリーダーになることが私の夢です。



山田 千智
(富田中学校出身)
南九州大学健康栄養学部

卒業生からのメッセージ

私は将来食に関する仕事につきたいと考え、食品科学科に進学しました。在学中は食品に関する学習だけではなく、農業クラブ活動にも積極的に取り組み、鑑定競技で全国大会にも出場しました。高農で学んだことを活かして大学に進学し、さらに食品に関する知識を身に付け、食品にかかわる人材になりたいと考えています。