

製菓コース



菓子製造の基礎基本を学習し、
発展的に活用できる人材を育成する。

実践的な実習で高度な製菓技術を身に付ける。

〔洋菓子実習〕



プロのパティシエから指導を受け、製造技術の基礎を学ぶ。

〔和菓子実習〕



和菓子職人から指導を受けることで、伝統的な製造技術を継承する。

商品を開発・デザインし、食品関連従事者を目指す。

〔商品開発〕



菓子実習で学んだ知識や技術を生かした新商品を開発する。

〔地域貢献〕



生産物の特徴を説明し、ニーズを踏まえた地域貢献活動を展開する。

理数科学コース



微生物の働きや栄養分野を学習し、
食品を科学する人材を育成する。

科学を活用するための食品理論を学ぶ。

〔微生物利用〕



果物などから酵母を取り出し、食品への利用を研究する。

〔製造理論〕



ジャムにおけるゼリー化の三要素などの製造理論を学ぶ。

食品を分析する力を養い、食品を科学的に捉える。

〔成分分析〕



食品の栄養成分や品質維持・管理のための分析と測定する。

〔中和滴定〕



食品中の酸味を示す原因の一つである有機酸を定量する。

食品化学科

カリキュラム		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	LHR
1年		現代の国語	言語文化	公共		数学Ⅰ		科学と人間生活	体育	保健	音楽Ⅰ	英語コミュニケーションⅠ	農業と環境	食品製造	食品化学	食品微生物	製菓一般	のりばき	糖芋	黒米												
2年	製菓	言語文化	国語表現	地理総合		数学A	生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	家庭総合	総合実習	農業と情報	食品製造	食品化学	食品微生物	製菓技術															
	理数科学											理数科学																				
3年	製菓	国語表現	歴史総合	政治・経済		数学B	生物基礎	体育	論理・表現Ⅰ	総合実習	食品流通	製菓技術																				
	理数科学					数学Ⅱ	生物基礎	体育	論理・表現Ⅰ	* Global Culture English	理数科学	課題研究	農業と情報	食品製造	食品化学																	