

食の未来を創造する人材の育成

食品化学科では、食品関連産業の進展に対応できる知識と技術の習得を目指し、製造、保存方法、成分分析さらには生産から販売までの一連の流れについて、科学的理論と実験・実習を通して体験的に幅広く学びます。そして、将来これらの仕事に就くスペシャリストを育てます。

食品化学

「食品の成分と栄養」について勉強をします。食品製造や農薬分野で応用する能力と態度を育てます。



食品製造

「食品の特性と加工方法」について勉強をします。食品の品質や生産性の向上を図る能力と態度を育てます。

微生物利用

「食品に関連する微生物」について勉強をします。微生物を利用する能力と態度を育てます。



課題研究

「自ら課題を設定」し、調査・実験・実習を通して課題を解決するための実践的な能力と態度を身に付けます。



黒澤 永翔



総合実習

「食品に関する総合的」で体験的な学習をします。企画力や管理能力等、実践的な能力と態度を育てます。



食品流通

「食品の流通」について勉強をします。食品の流通と管理の合理化を図る能力と態度を育てます。

主な資格取得

- ビジネスコミュニケーション検定 ●全商ビジネス文書実務検定 ●全商情報処理検定 ●全商ビジネス計算実務検定 ●情報技術検定
- 危険物取扱者乙種（1類～6類） ●フォークリフト運転特別教育講習 ●ガス溶接技能講習 ●アーク溶接技能講習



木村 駿介 (秩父第二中学校出身)
株式会社ベルク 勤務

卒業生
からの
メッセージ

食品化学科は「食」のプロを育てる学科です。基礎から専門的な知識まで学ぶことができます。実際の製造実習では、一人ひとりが考え行動する力と協調性・チームワークが身に付けられます。食品の製造そのものを学ぶだけではなく、その食品を加工する際には化学的にどんなことが起きているのかまで幅広く学びます。

現在私は、スーパーマーケットのベルクに勤めています。私たちの仕事は「食」を通じて地域社会に貢献することです。食品化学科での学びは現在の職でもっとも大切な、職に対するプロ意識の「土台」になっています。皆さんも、食のプロを目指して、食品化学科で学んでみませんか？



黒沢 雛菜 (影森中学校出身)
3年生

在校生
からの
メッセージ

食品化学科では、なぜ膨らむの？なぜ焼き色がつくの？など食品についての不思議を深く学ぶことができます。特に座学はもちろんのこと実習をとおり、周りの人と協力することでコミュニケーション能力と、自分で考え行動する力の即戦力を身に付けることができます。進路のことで不安なことが多いですが、先生方は能力や適性に合った指導をし、私たちに向き合ってくれます。

私は今、自主性や積極性などを身に付けながら毎日楽しく学校生活を送っています。中学生の皆さんは、やりたいことは決まっていますか？

食品化学科は、先輩や同級生に刺激を受けながら自分の方向性を見つけることもできる学科です。ぜひ、食品化学科で学んでみませんか。