

食品加工科



味噌のパック詰め



焼きたてスコーン



地域の販売会



ジャムサンドクッキー



色鮮やかな試験管

食品加工科で学ぶこと

食品製造

普段食べている食品の材料や作り方を学びます。

実習で作ったものは自分で食べてみよう！
売られている物とどう違うかな？



食品化学

食品の成分と栄養価を実験を通して学びます。

タンパク質、炭水化物、脂質……それぞれどんな性質があるんだろう？



製菓

1, 2年生で学んだことを活かして洋菓子・和菓子を作ります。

大好きなあのお菓子、
こうやって作るんだ！！



食品流通

食品が私たち消費者に届くまでの過程や工夫を学びます。

つい買いたくなる食品ってどんなものかな？



微生物利用

カビや酵母・細菌など、食品には沢山の微生物が利用されています。

小さい世界を覗いてみよう！

