

◎食品製造実習

ロールパン製造



パウンドケーキ製造



ビスケット製造



みそ製造



食品産業においては、いつでも同じ品質の製品が供給できるというシステムが重要です。本学科においても規格化された食品の製造について学びます。徹底した衛生管理と作業効率を考えて自ら実践する体験的な学習が、産業人として求められる知識・技術の習得に寄与しています。本校の生産物は人気が高く、販売会でもすぐに売り切れてしまうほどです。中でもみそは佐賀県産の大豆・小麦・米を使用しており、品質も良いため地域の皆さんから愛されている商品です。

◎食品化学・微生物実験



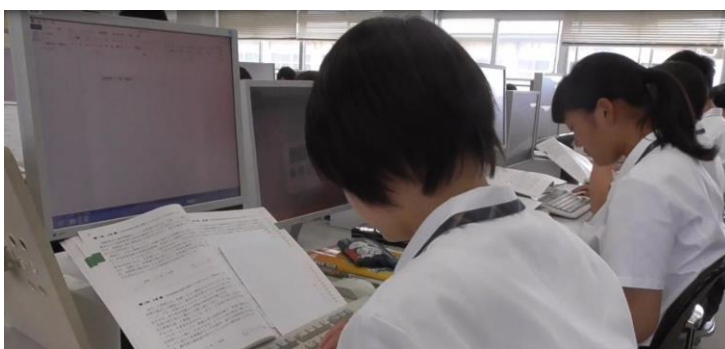
食品のことを知るためには化学の知識が必要不可欠です。「お米は水と一緒に熱を加えると、なぜ柔らかくなるのか?」「パンを焼くと表面がキツネ色になるのはなぜか?」など、普段食べている食品の性質について化学の視点で学習する実験も行っています。また、みそなどの発酵食品に使われている微生物についても学習します。生物学的に微生物のことを学び、それらの性質と効率的な利用方法についての知識を習得します。

◎販売実習



生産物は月に一度の校内販売会や各種校外イベントでの販売を行っています。販売実習では効果的な商品の案内表示や陳列方法から、お客様対応までの一連の業務について学習します。販売・接客について実践的に学び、卒業後は即戦力として活躍できる人材を育成しています。

◎情報処理・企業取引演習



情報処理の演習ではワープロ・表計算ソフトを用いた文書作成や会計処理に必要な知識と技能を身につけます。企業取引演習ではアプリケーションを用いて模擬的に自分の会社を立ち上げ、仕入れや企業間での取引、伝票・帳簿の作成までの一連の業務について学習します。FAXや電話対応などビジネスマナーについても実践的に学んでいます。また、テーマに応じて調べ学習を行い、プレゼンテーションする技能を習得するための演習も行っています。

◎その他の実習

『農業と環境』 圃場実習



食品製造は農産物を加工することを学ぶため、原料となる作物がどのように生産されているかについても学びます。1年次に履修する科目『農業と環境』では、栽培管理から収穫にいたるまでの作業を学習しています。

デコレーションケーキ製造実習



クリスマスシーズンには、各自が用意したお好みの材料でデコレーションケーキを製造します。材料の配合から焼き上げ、カット、デコレーションまでのすべての工程を個人で行います。それぞれの技量とセンスの見せどころです。



本校食品流通科は設立以来、実践的な学習をとおして様々な分野で活躍する多くの人材を輩出してきました。食品製造、流通・販売にとどまらず、幅広い業種を進路として見据えた教育を展開しています。