

ひとりひとりの「できる」を大切に

食品科学コースでは、**国際的な食品の安全基準である「HACCPの手法に基づいた衛生管理」**に挑戦しています。2020年10月、世界レベルの衛生管理基準「JFS-B規格」適合証明に**国内教育機関で初めて合格し、HACCPを実践的に学べる**ようになりました。

本コースで **最先端の食品衛生管理**を学び、夢を実現しませんか？

1年次

食品科学コースで必要な 基本的技術を習得

科目：産業探究(2)

実習：**HACCPの基礎**、饅頭製造、パン製造、ジャム製造（缶詰め・瓶詰め）、麴製造、甘酒製造、漬物製造

実験：酸度測定、空中落下菌測定（空気の清浄性判定）

※分野内検定【食品技能検定(1年)】

- ①ピペット検定（ホールピペット、駒込ピペット、安全ピペッター） ②農業鑑定

2年次

食品業界で必要な基本的技術を習得

科目：食品製造(2)、食品化学(4)、総合実習(2)、課題研究(2)、実践演習(1)、選択科目：微生物利用(2)

実習：**HACCP方式による衛生管理**、クッキー、ロールケーキ、漬物類、麺類、大豆加工、肉加工（燻鶏、ハム、ベーコン、ソーセージ）

実験：実験器具の洗浄法、標準液の調整、還元糖、全糖、ホルモール態窒素、粗タンパク

※分野内検定【食品技能検定(2年)】

- ①ピペット検定（ホールピペット、メスピペット、駒込ピペット、安全ピペッター）

- ②パン検定（夏期実践演習）

- ③クッキー検定



3年次

実践的な実習を通して食品業界で活躍できる技術を習得

科目：食品製造(4)、食品化学(2)、総合実習(4)、実践演習(1)、課題研究(2)、選択科目：微生物利用(2)、醸造(2)

実習：2年生までに学んだことを活かして実践的な実習へ

HACCP方式によるクッキー製造、クリスマスケーキ作り、販売品の加工：レトルト食品、ジャム類、ボトル類など

実験：2年生までに学んだことを活かして食品の成分分析を実施

アスコルビン酸の定量、しょうゆ分析、水分析



※分野内検定【食品技能検定(3年)】

- ①ジャム検定

実践①：各種イベントでの加工品販売

実践②：長期企業実習（10日間・希望者のみ）



※食品技能検定とは…食品科学コース内で実施している検定試験です。実習、実験において大切な基礎が身についているかを一人一人見極めます。不合格の場合は、合格するまで根気強く丁寧に指導しています。

食品科学コースでの学び

食品科学コースで学ぶと、クッキーが作れる、パンが作れる、ジャムが作れるようになります。実践的な授業を通し、コミュニケーション能力を培い、**食品業界で即戦力となれる力を育てます。**

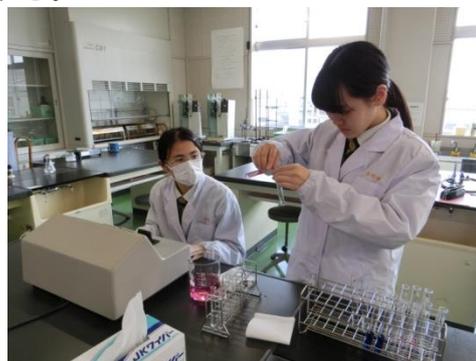
HACCP (ハサップ)

HACCP (ハサップ) とは、**国際的な食品の安全基準**です。日本でも 2020 年 6 月に「食品等事業者一般的な衛生管理に加え、HACCP に沿った衛生管理の実施」の義務化が開始されます。今後、**食品関連の進学・就職**を考えている人には**大変役立つ考え方**です。

◎**食品製造** 食品衛生管理手法 (7S・HACCP) や食品の加工・販売について実践的に学ぶ。



◎**化学実験** 食品の成分分析を様々な手法で実施する。



食品科学コースでは、実験と実習を組み合わせた授業を展開しています。実際に実習品を製造し、実験で成分分析をします。また、販売活動や外部との交流を通して、コミュニケーション能力育成や体力・忍耐力・知識などが身につきます。最終的には食品業界で活躍できる人材育成を目指しています。

【目指す職業】就 職：主に地元食品製造関係への就職。

専門職：パティシエ、和菓子職人、調理師、製菓衛生師、栄養士、管理栄養士、栄養教諭
本コースで学ぶことは**将来の資格取得や専門職へ向けての基礎力**となる。

※今後、資格取得も推進していく予定です。パンシエルジュ検定、菓子検定、料理検定など



石川県立翠星高等学校
食品科学コース
Food Science Course



詳しくは、本コースのホームページ
をご覧ください！
生徒達の活躍を掲載しています！