

食品加工科

農産物の生産を通して、食品原材料の特性を理解し、実習および実験中心に、食品製造・食品化学・食品微生物に関する知識と技術を身につけ、将来、食品産業従事者として活躍できる人材の育成を目指します。

食品製造

農産物や畜産物を主原料に知識と技術を学ぶ



パンやお菓子だけでなく、缶詰や瓶入り飲料、スモークチキンなどの肉の加工も学びます。また、外部講師による和菓子講習会やデコレーションケーキ講習会など、実践的な技術も学びます。



食品化学

食品衛生の基礎知識と食品の成分と役割について学ぶ



食べ物にはどんな栄養があるのか、食品の成分分析と検査方法など、食の安全を守るために必要な知識と技術を身に付けます。



食品流通

食品が消費者に届くまでの過程や工夫を学ぶ



どんなに美味しいものでも、売れなければ意味がありません。生産から流通まで、効果的な販売方法について学びます。



食品微生物

食品を作っている微生物や発酵理論を学ぶ



肉眼では見えない小さな微生物が、私たちの食生活を支えています。どんな働きをして、そんな姿をしているのか、基礎から活用まで学びます。



おもな卒業後の進路（～R5まで）

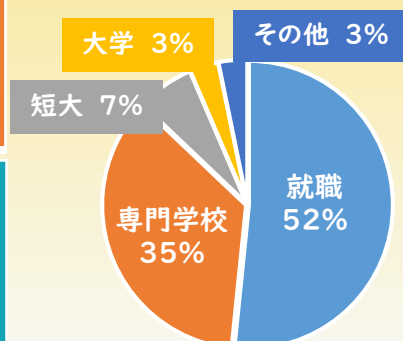
進学

東京農業大学、和光大学、横浜商科大学、横浜家政学院大学、相模女子大学短期大学部、小田原短期大、湘北短期大学、ビジョナリーアーツ専門学校、町田調理師専門学校、町田製菓専門学校、崎村調理師専門学校、東京栄養食糧専門学校、東京バイオテクノロジー専門学校、茅ヶ崎看護専門学校 など

就職

第一三共ケミカルファーマ、大東カカオ、足柄乳業、ヤギシタ電機、西部プリンスホテルズワールドワイド、かながわ西湘農業協同組合、タカキベーカリー、ちぼり湯河原、葦、不二家、ディスペンパックジャパン、横浜ポンパドウル、信濃高原食品、神奈川食肉センター、など

令和5年度進路状況



食品加工科のおすすめ加工品



吉高みそ
 米麴と麦麴で
 つくる「調合みそ」
 麴からすべて学
 校で作っています。

ジャム
 糖度高めの元
 祖保存食！
 学校の農産物
 で作っています。



パン・菓子類
 実際に作って
 みると、なかなか
 市販品のようには
 出来ません。
 楽しいだけじゃ
 ない、製造の奥の
 深さを実感します。

ヨシピス
 カルロスによく
 似た酸乳飲料。
 さわやかな風味
 で大人気！



外部講師による講習

洋菓子講習会
 プロの技術に
 圧倒されます。



和菓子講習会
 他では学べない
 プロの技を体験します。

他にも色々な実習があります

カステラ



ソーセージ



みかん缶詰



デコレーションケーキ



ベーコン

卒業生の声

原口 若菜 さん(令和5年度食品加工科卒)

学校法人 榎本学園 町田製菓専門学校 製菓衛生師科でご活躍中

私は子どものころからパティシエになりたいと思っていました。食べることが好きで、実習を中心として学べ、将来の夢につながるができると思い食品加工科に入学しました。

入学してみて、予想以上にレポートが大変でしたが、文章をまとめる力がつきました。また、食品に関する専門的な話を聞けたり、スモークチキンや缶詰、みその製造など、なかなか体験できない製菓以外の実習も、とてもよい経験になりました。

将来、一流ホテルでパティシエになることを目指して町田製菓専門学校に進学しました。専門学校での授業はとても厳しく難しいのですが、高校で学んだ内容もあり、わかる！ける！と思いながらハードな毎日を楽しく過ごせています。

将来の夢を実現させられる充実した3年間を過ごすことができました。

