

品質管理流通科は、食品の分析や品質・衛生管理、保存、流通などの実験・実習を通して、食の安全・安心について総合的に学び、食品業界を中心に幅広い分野で活躍できる人材の育成を目的とする全国で唯一の学科です。

特色ある専門科目

基礎・応用微生物

食品の安全について微生物の観察・培養などを通して生活と微生物との関わりについて幅広く学びます

食品サイエンス

食品の科学的性質や栄養学的な特性、体内での機能などについて、実験・実習を通して学びます

品質管理

食品の安全・品質管理に関する法律や検査・検定、さらに食品学や保蔵原理など食品に関して総合的に学びます

食品トレーサビリティ

私達が普段食べている食品について、いつ・どこでどのように生産されたかなど、流通システムについて学びます

選択科目

進路希望に合わせ2年生より選択科目を設定しました。
進学：化学（4単位）、英語表現Ⅰ（2単位）
就職：管理実務（4単位）、フードデザイン（2単位）

取得を目指す資格

食生活アドバイザー
高等学校食品技能検定
ビジネス文書実務検定

品質管理（QC）検定
HACCP基本技能検定
乙種危険物取扱者
ビジネス能力検定
ほか、様々な資格・検定にチャレンジ！

食の安全を探求する

品質管理流通科

北海道函館水産高等学校

品質管理流通科 実習風景

～食の安全を探究する～

【定性実験】

どのような成分が含まれているか調べる

* 無機化合物の検出

【定量実験】

その成分がどのくらい含まれているか調べる

* 水分量の測定

* 分光光度計

無機化合物の検出



水分量の測定



薄層クロマトグラフィー



化学分野

生菌数の測定



顕微鏡観察



微生物分野

【生菌数の測定】

食品中にどのくらい細菌が含まれているかを調べる

* 乳酸菌の測定

* 大腸菌群数の測定

【顕微鏡観察】

細菌の形状を調べる

* グラム染色

グラム染色



ニシンの切込み



製造分野



レトルト食品の開発



乾燥食品の開発

【レトルト食品】

レトルトパウチ食品の製造方法を学ぶ

* レトルトカレー

* サンマ味付レトルト

【真空凍結乾燥機】

風味や成分を失わずに水分を除去する方法

(フリーズドライ)

* 乾燥食品の開発

化学
分野

製造
分野

微生物
分野

製造実習で作った製品を

1. 自ら微生物検査

2. 自ら化学的検査

安全な製品を作る方法を学びます