

食品科学科

あなたが出会うのは・・・

農産物から食品を生みだす
製造加工・化学分析・微生物の利用
そして流通から商品開発まで・・・
「知」と「技」を身に付け
社会を生き抜く確かな力を磨いた
笑顔かがやく自分自身の姿
動植物のいのちを食品に吹き込み
食の恵みを生みだす・・・
未来を創る扉を開こう



食品科学科の特色

- 食品の製造や品質・衛生管理に関する知識と技術を学びます。
- 将来、食品に関わる仕事に必要な能力と態度を養います。
- 食品を製造するだけではなく、「新しい商品の開発」や「マーケティング」なども学習し、これからの食品産業で中心となって活躍できる実践力の習得をめざします。



食品科学科で学ぶ内容

「食品製造」「食品成分分析」「微生物利用」を三本柱とし、教室での授業や実験実習を通して、食品製造に関する基礎的な知識と技術を確実に身に付けます。

食品製造
食品の製造技術を身に付ける

パン・クッキー・みそ・しょう油・ソース・ジャムなどの製造を学びます

食品化学
食品成分の分析技術を身に付ける

食品中の糖度や食塩濃度・タンパク質・脂質・ビタミンなどの分析を学びます

微生物利用
微生物の利用技術を身に付ける

酵母やかびなど微生物の培養や食品の衛生検査などを学びます

食品科学科の科目と内容



農業科学基礎

ワープロ・表計算・プレゼンなど情報の活用知識と技術を身に付けます



稲や野菜など「原料の生産」について学び農産物の栽培技術を身に付けます

農業情報処理



総合実習

農産物・畜産物を利用した加工食品の製造方法の知識と技術を身に付けます



座学で学んだ内容を実験・実習により具体的に検証し知識を深め技術を身に付けます

食品製造



食品化学

食品の製造に利用される酵母やかびなど微生物の利用技術を身に付けます



食品の成分や栄養について学び食品の分析や品質検査の技術を身に付けます

微生物基礎



食品流通

自分が学びたい分野の課題を設定し研究活動に取り組みます



食品の流通やマーケティング・商品開発など経営者に必要な知識と技術を身に付けます

課題研究



動物・微生物バイオテクノロジー

食品の製造において必要な衛生管理について学びます



食品と微生物との関わりや食品に利用されるバイオテクノロジーの知識と技術を身に付けます

食品衛生



食品科学科で取得できる資格

主な資格の紹介です

- 食生活アドバイザー検定
食生活に関する知識を高めます
- 日本農業技術検定
農産物の生産と加工・流通など農業に関する知識を高めます
- 危険物取扱者
危険物を取り扱う従事者に必要な資格です
- 小型ボイラー技師
ボイラーの取り扱いに必要な知識と技術を身に付けます

食品科学科 目指したい卒業後の進路

過去5年間の主な進路先の紹介です

食品関連企業(製造・販売・分析化学・醸造など)や大学・専門学校などを目指します

■ 進学

□ 就職

- ・ 岐阜大学
- ・ 長浜バイオ大学
- ・ 中部大学
- ・ 岐阜女子大学
- ・ 中部学院大学
- ・ 岐阜聖徳大学短期学部
- ・ 名古屋文理大学短期大学
- ・ 岐阜調理専門学校
- ・ 辻調理専門学校
- ・ 名古屋製菓専門学校

- ・ 味の素冷凍食品
- ・ フジパン
- ・ 山崎製パン
- ・ 敷島産業
- ・ 真誠
- ・ アピ
- ・ 吉田ハム
- ・ ナリタファーム
- ・ 嶋屋製菓
- ・ JAにしみの

食品科学科は「あなたの挑戦」を応援します！

