

安全で健康に配慮した食品の加工を科学する 食品科学科 Food Science



学科の目標

- 食品の加工、貯蔵、品質管理及び食品衛生に関する知識と技術を習得します。
- 食品加工の能力と態度を身に付け、食品産業のスペシャリストを目指します。

学科の方針

- 実験実習を通して食品の製造や分析技術を身に付け、科学的な研究活動を推進します。
- 食品の衛生管理に関する知識と技術を身に付け、安全で高品質な製品の提供を目指します。
- 地域社会・地域産業との連携を密にし、豊かな創造性をもって学習活動を広げます。

3年間で学ぶ専門科目

	基礎科目（必修）		中核科目（必修）			深化科目	補完科目（選択）				
1年	農業と環境	農業情報処理	総合実習	食品製造	食品化学	微生物利用	課題研究				
2年											
3年											微生物利用

食品科学科の3本柱と目指す進路

① 食品製造	② 食品分析	③ 微生物利用
果物や穀物の加工ができる	食品の成分分析ができる	微生物の分離や培養ができる
		
例えば・・・ ・ジャムやパンの製造法の習得 ・前処理、調合、製品化等に関する知識・技術の習得 ・衛生管理手法の習得	例えば・・・ ・実習製品の糖量やミネラルを分析 ・食品中のビタミンC量を分析 ・食品成分値から栄養価を算出	例えば・・・ ・パン酵母の観察や発酵性試験方法の習得 ・乳酸菌の菌数測定や酸度測定方法の習得 ・細菌のグラム染色方法の習得
資格取得：各種危険物取扱者 食生活アドバイザー 2級ボイラー技士 日本農業技術検定 ビジネス文書実務検定 情報処理検定 他		

就職

食品関連企業
(菓子、飲料、冷凍食品など)

薬品関連企業
(医薬品、農薬、分析など)

発行関連企業
(パン、酒、納豆など)

進学

4年制大学：岐阜大学 三重大学 名城大学 岐阜女子大学 中部大学 修文大学 名古屋文理大学 他
 短期大学：岐阜市立女子短大 大垣女子短大 平成医療短大 他
 専門学校：岐阜調理専門学校 愛知調理専門学校 国際製菓技術専門学校 名古屋製菓専門学校 他