

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

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、関連する産業の意義や役割を理解するとともに、これらの産業に従事する者として必要な能力と態度を身に付け、安全で健康に配慮した食品を加工する将来のスペシャリストを目指します。

進路実現

進学先

岐阜大学 三重大学 日本大学 龍谷大学 名城大学
岐阜女子大学 製菓専門学校 調理専門学校 他

就職先

食品製造関連企業 食品分析関連企業 他

学科で鍛える三本柱

① 食品製造

HACCP 概念に基づいた衛生管理ができる

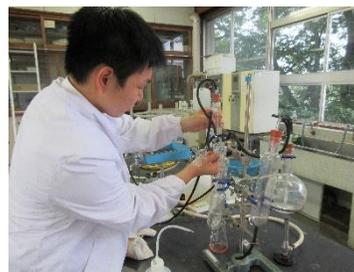


例えば…

ジャムの製造
焼き菓子の製造
味噌・しょう油の製造

② 食品分析

食品の成分分析ができる



例えば…

ヨーグルト中の乳酸の定量
しょう油中の塩分の定量
焼き菓子中のタンパク質の定量

③ 微生物利用

微生物の分離や培養ができる



例えば…

微生物の顕微鏡観察
黒コウジカビによるクエン酸発酵
食品中の一般生菌数検査

