

食品科学科

～おいしさ・安全を求めて、「食」を科学する～

食品を科学的な側面から理解し、地域の食産業で活躍できる実践的な知識と技術を身に付けます。また、地域と連携した幅広い学習を進め、地域社会の発展に貢献できる力の習得を目指します。

◇食品科学科で学ぶ「学習の3本柱」

食品の加工

食品製造を通して、食品加工の科学的な仕組みを理解し、食品加工に必要な知識と技術を身に付けることができる。



例えば・・・

- ヨーグルトや味噌の製造
- ジャムやパン、焼菓子の製造
- デコレーションケーキの製作

食品の分析

食品の成分分析を通して、食品中の栄養成分を理解し、食品の品質管理ができる知識と技術を身に付けることができる。



例えば・・・

- ヨーグルト中の酸度測定
- 味噌、醤油中の塩分濃度測定
- 実習製品の硬度・粘度測定

微生物の活用

微生物の培養を通して、微生物の働きを理解し、食品製造への微生物の活用や衛生検査ができる知識と技術を身に付けることができる。



例えば・・・

- パン酵母や麹菌の観察
- 食品の大腸菌群検査
- 食品からDNAの抽出実験

【資格取得】 食生活アドバイザー検定 危険物取扱者 日商リテールマーケティング検定 農業簿記検定
日検日本語ワープロ検定 日検情報処理技能検定 日本農業技術検定

◇食品科学科で学習する予定の授業（令和7年度入学生）

は必修科目 は選択科目 は専門科目

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
1年生	現代の国語	言語文化	地理総合	数学Ⅰ		生物基礎	体育	保健	英語コミュニケーションⅠ	家庭基礎	農業と環境		総合実習			工業情報処理	HR														
2年生	現代の国語	言語文化	公共	数学A	化学基礎	体育	保健	芸術Ⅰ	英語コミュニケーションⅡ	課題研究	総合実習	食品製造	食品化学	食品微生物	食品流通	HR															
3年生	国語表現	歴史総合	数学Ⅱ	数学Ⅱ・保育 美術・スポーツ 読と環・食流	科学と人間生活	物基・化基/生基 食品応用 生活教養	体育	英語コミュニケーションⅡ	課題研究	総合実習	食品製造	食品化学	食品微生物	HR																	



◇食品科学科を選択して 総合農業学科群1年次生（令和6年度）長谷部 真子 八幡西中学 出身
1年生の「総合実習」の授業を通して、「食品」についての今までとは違った科学的な見方に興味をもったので、食品科学科に進むことにしました。私が特に面白いと感じた内容は、ジュース中に含まれる糖分を調べる実験です。2年生では、「食品製造」・「食品化学」・「食品微生物」の分野について更に詳しく学ぶと思うので、一生懸命取り組んで専門的な知識を増やしていきたいです。



◇進路実現に向けて 食品科学科3年次生（令和6年度）瀧上 翔瑚 八幡西中学 出身
私は食品科学科の食品微生物の授業で、食品の微生物検査の大切さを学びました。微生物検査は安全な食品を販売する上で欠かせないものです。私は微生物を専門で学ぶことができる大学に進学し、将来は食品関係の会社に就職し、安全・安心な食品を届けたいと思っています。食品科学科では、他に食品化学・食品製造の分野があり、実習で色々な知識が身につきます。楽しく食品関係について学ぶことができるので、ぜひ入学を考えてください。

◇卒業生の主な進路先（過去3年間）

- 〈大学〉 岐阜大学、中部大学、至学館大学、岐阜医療科学大学、朝日大学、岐阜聖徳学園大学、名古屋女子大学 他
- 〈短期大学〉 東洋食品工業短期大学、岐阜聖徳学園大学短期大学部、東海学院大学短期大学部、愛知みずほ短期大学 他
- 〈大学校〉 （過去3年間での実績なし）
- 〈専門学校〉 JA 岐阜厚生連看護専門学校、岐阜調理専門学校、名古屋スイーツ&カフェ専門学校、日本医療学院専門学校 他
- 〈就職〉 郡上大和総合開発株式会社、材研メディカル株式会社、山崎製パン株式会社、株式会社エフエール、八幡信用金庫株式会社ノベル郡上工場、株式会社クラム 他
- 〈公務員〉 郡上市職員、自衛隊