

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		科学と人間生活		物理基礎	化学基礎	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7年度） 本田 いち嘉 白鳥中学 出身
私は元々食生活することや料理をすることが好きで、1年次生の「総合実習」の授業を通して、「食品」を深く学びたいと思い、食品科学科を選択しました。授業で分からないところは、分かるまで先生が丁寧に教えてくれるので、安心して挑戦することができています。これからは知識だけでなく、技術もしっかりと身に付けられるように自分から積極的に学んでいきたいです。



◇進路実現に向けて 食品科学科3年次生（令和7年度） 和田 瑚花 白鳥中学 出身
私は食品科学科で食品を安全に製造するための衛生管理の徹底や、微生物検査の重要性について学びました。1・2年次に学んだことを最大限に活用して、「課題研究」という授業では地元の特産物を活用した新商品の開発を目標に取り組みました。手洗いや器具の消毒、温度管理など、1つ1つの工程が食の安全につながっていることを学びました。「食品」について興味がある人は、入学をぜひ考えてみてください。



◇卒業生の主な進路先（過去3年間）

- 〈大学〉 岐阜大学、長浜バイオ大学、中部大学、至学館大学、岐阜医療科学大学、朝日大学、名古屋女子大学 他
- 〈短期大学〉 岐阜市立女子短期大学、東洋食品工業短期大学、東海学院大学短期大学部、愛知みずほ短期大学 他
- 〈専門学校〉 JA 岐阜厚生連看護専門学校、名古屋辻学園調理専門学校、名古屋スイーツ&カフェ専門学校、赤堀製菓専門学校、岐阜調理専門学校、日本医療学院専門学校 他
- 〈就職〉 株式会社ノール郡上工場、郡上大和総合開発株式会社、材研研 工業株式会社郡上工場、株式会社エンゼル、八幡信用金庫、株式会社スクラム 他
- 〈公務員〉 郡上市職員、自衛隊