

# 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る学科です。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  
全商ビジネス文書検定 全商情報処理検定 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4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	農業と情報	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・スプレッドシート・食・保	科学と人間生活	物基・化基/生基 農業経営 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3年度）岡崎 結愛 八幡中学 出身  
私は小さな頃からお菓子づくりが好きで、将来的にそれを職業にできればいいなと思い、「食」について学べる食品科学科を選びました。1年生での「総合実習」という授業を通して、食品を人に提供するということの責任や、様々な微生物・化学反応により食品ができていることを知ったので、2年生でより深く楽しい学習をしていきたいです。



◇進路実現に向けて 食品科学科3年次生（令和3年度）曾我 愛華 八幡中学 出身  
食品科学科では、実習や座学の授業を通して、食に関する専門的な知識や技術を身に付けることができます。授業を受ける中で、私は食品成分などについて学ぶ「食品化学」という科目に最も興味を持ち、進学してもっと深く知りたいと考えるようになりました。私は四年制大学に進学して、将来は国家資格である管理栄養士を取得したいと思っています。

## ◇卒業生の主な進路先（過去3年間）

- 〈大学〉 岐阜大学、東京農業大学、長浜バイオ大学、東洋大学、至学館大学、名古屋文理大学、東海学園大学 他
- 〈短期大学〉 岐阜市立女子短期大学、名古屋文理大学短期大学部、愛知みずほ大学短期大学部、愛知医療学院短期大学、中京学院大学短期大学部、岐阜聖徳学園大学短期大学部、中部学院大学短期大学部 他
- 〈大学校〉 岐阜県農業大学校
- 〈専門学校〉 岐阜県立下呂看護専門学校、JA 岐阜厚生連看護専門学校、岐阜調理専門学校、名古屋製菓専門学校 他
- 〈就職〉 メニコネクト郡上工場、八幡信用金庫、郡上大和総合開発、オオサキメディカル株式会社、山崎製パン 他
- 〈公務員〉 郡上市消防、自衛隊