

食品科学科 (Food Science)

～食品の製造や分析を学ぶ学科～

1. 学科の目標は…

食品の製造と、食品の分析に必要な知識と技術を習得し、食品産業に関わるスペシャリストを目指す。

2. 3年間の学習でどんな力が付くか…

【食品の製造】

原材料の特性を知り、ジャム・パン・みそなどの加工食品を作ることができる。

【食品の分析】

食品中の栄養成分（塩分、糖分、タンパク質等）を分析することができる。

【微生物の利用】

食品製造に関わる微生物（酵母、こうじかび等）の特性を知り、利用することができる。

3. 学ぶ内容と目指す進路は…

【食品の製造】	【食品の分析】	【微生物の利用】
		
例えば・・・ ジャム（イチゴ、マーマレード、ウメ）、パンや焼き菓子の製造ができる。	例えば・・・ 味噌・醤油の食塩濃度や食品中のタンパク質量や糖分の測定ができる。	例えば・・・ 微生物の検査や微生物を用いた発酵ができる。
専門に関する主な資格 日本農業技術検定、危険物取扱者、食生活アドバイザー、初級バイオ技術者、小規模ボイラー技士		

過去5年間の主な進路先

進 学	名古屋市立大学、岐阜市立女子短期大学、中部大学、岐阜女子大学、愛知学泉大学、岐阜聖徳学園大学、名古屋スイーツ&カフェ専門学校、岐阜調理専門学校、岐阜県立衛生専門学校、朝日大学歯科衛生士専門学校
就 職	(株)モンテール、タンドール製菓(株)、(株)フレッシュール、サンハウス食品(株)、(株)恵那川上屋、山崎製パン(株)、(有)養老軒、日本郵便(株)、宮内庁、関市役所、岐阜県立学校実習助手(農業)

4. 3年間で学ぶ専門科目は…

1年次	普通科目（19単位）	専門科目・・・農業と環境、農業と情報、食品製造、食品化学、総合実習（計 10単位）
2年次	普通科目（17単位）	専門科目・・・食品製造、食品化学、食品微生物、課題研究、総合実習（計 12単位）
3年次	普通科目（15～19単位）	専門科目・・・食品製造、食品化学、食品流通、食品微生物、課題研究、総合実習（計 10～14単位）