

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・・・ 季節の果実（イチゴ、リンゴ、ウメ、モモ等）を使った無添加ジャムの製造ができる。	例えば・・・ 味噌・醤油の食塩濃度や焼き菓子のタンパク質量の測定ができる。	例えば・・・ 微生物の顕微鏡観察や酵母によるアルコール発酵ができる。
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、小規模ボイラー技士、初級バイオ技術者		

過去5年間の主な進路先

就 職 (株)モンテール、タンドール製菓(株)、(株)コモ、春日井製菓(株)、(株)フレッシュル、サンハウス食品(株)、アテナ工業(株)、岐阜県立学校実習助手(農業)、日本郵便(株)、宮内庁侍従職

進 学 名古屋市立大学、山形大学、静岡大学、岐阜市立女子短期大学、東京工科大学、中部大学、岐阜聖徳学園大学、名古屋文理大学短期大学部、名古屋製菓専門学校、岐阜調理専門学校、朝日大学歯科衛生士専門学校

4. 3年間で学ぶ専門科目は…

1年次	普通科目(18単位)	専門科目…農業と環境、農業情報処理、食品製造、総合実習 (計 11単位) 食品化学
2年次	普通科目(17単位)	専門科目…食品製造、食品化学、微生物利用、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、微生物利用、課題研究 総合実習 (計 10～14単位)