

# 食品科学科

## 1 学科の紹介



教室での授業や実験・実習を通して、食品製造および品質と衛生管理に関する基礎的な知識と技術を確実に身に付けます。そして食品産業における諸問題を主体的・合理的に解決し、食品産業の発展を図る創造的・実践的な能力と態度を身に付け、地域における食品製造のスペシャリストを目指します。

## 2 3年間で学ぶ専門科目

	基礎科目（必修）		中核科目（必修）				深化科目	補完科目（選択）				
	1年	農業と環境	農業情報処理									
2年			食品製造	食品化学	微生物利用	グリーンライフ	総合実習	課題研究				
3年											食品製造	食品化学

※補完科目は普通科目との選択、または補完科目同士の選択。

## 3 食品科学科の3本柱と目指す進路

①食品の製造	②食品成分の分析	③微生物の利用
クッキー、パン、味噌、醤油、ソース、ジャムなどの製造ができる。	食品中の糖質、タンパク質、脂質、ビタミンなどの分析ができる。	酵母、カビ、細菌の培養と利用ができ、食品の衛生検査ができる。
		
例えば・・・ クッキーやパンの製造について知識と技術を身に付けます。	例えば・・・ 味噌・醤油の食塩濃度とジャム類の糖度測定が確実にできるようになります。	例えば・・・ 土壌や河川から微生物を分離して、人に役立つかどうか確かめます。
日本農業技術検定、食生活アドバイザー、小規模ボイラー技士、販売士、危険物取扱者		

