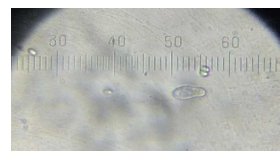


「食品製造・成分分析・微生物バイオ・・・私たちが未来を創る」

食品科学科



生徒が分離したメロン酵母

自分のアイデアをいかした加工品をつくる

それが実際にコンビニで販売！

食品コンテストに応募した

町興しの製品に選ばれて、企業で製品化！

加工品の成分測定ができる

たくさんの人に栄養のPR！未来の栄養士誕生！

新しい実験室で微生物やバイオの実験

ホント？世界初の微生物を発見したって！

こんなことができます！食品科学科



食品科学科の最近の特色

- 企業と共同開発した製品が増えています。(パンメーカー・酒造メーカー・ハムメーカー)
- 市や町、大学との連携を進めています。(大垣市・養老町・関ヶ原町・池田町・岐経大・名城大)
- エアシャワーのついた微生物バイオ実験室が完成しました。最新の分析機器も入り、大学レベルの実験ができます。



養老町訪問 (パン試食会)

食品科学科で学ぶ内容

製造・分析・微生物の3つを中心に学びます。さらに商品開発やデザイン、販売についても学びます。大学や短大、専門学校への進学や企業への就職にも対応しています。

食品製造
食品の製造技術を身に付ける



パン・クッキー・みそ・しょう油・ソース・ジャムなどの製造を学びます

食品化学
食品成分の分析技術を身に付ける








食品中の糖度や食塩濃度・タンパク質・脂質・ビタミンなどの分析を学びます

微生物利用
微生物の利用技術を身に付ける



酵母やかびなど微生物の培養や食品の衛生検査などを学びます

食品科学科の科目と内容

 <p>総合実習</p> <p>授業で学んだ内容を実験・実習により具体的に検証し、技術を身につけます</p>	<p>農産物・畜産物を利用した加工食品の製造方法の知識と技術を身につけます</p> <p>食品製造</p> 
 <p>食品化学</p> <p>食品の成分や栄養について学び分析技術や品質検査法を身につけます</p>	<p>食品製造に利用される酵母やかびなどの微生物の利用技術を身につけます</p> <p>微生物利用</p> 
 <p>食品流通</p> <p>食品の流通やマーケティング・商品開発の知識と技術を身につけます</p>	<p>自分が学びたい分野の課題を設定し研究活動に取り組みます</p> <p>課題研究</p> 

資格の取得 (合格のノウハウを教えます！)

- 食生活アドバイザー検定
食生活に関する知識を高めます
- 毒物劇物取扱責任者
毒物及び劇物の管理に必要な資格です
- 危険物取扱者 (甲種・乙種)
危険物を取り扱う従事者に必要な資格です
- ボイラー技士 (小規模・2級)
ボイラーの取り扱いに必要な知識と技術を身につけます



卒業後の進路 (学科の先生が親身になって指導します！！)

食品関連企業(製造・販売・分析・薬品・醸造など)や大学・短大・専門学校などを目指します

■進学

- ・岐阜大学
- ・岐阜聖徳大学短期学部
- ・長浜バイオ大学
- ・名古屋文理大学短期大学
- ・中部大学
- ・岐阜調理専門学校
- ・岐阜女子大学
- ・辻調理専門学校
- ・名城大学
- ・名古屋製菓専門学校

□就職

- ・味の素冷凍食品
- ・アピ
- ・フジパン
- ・吉田ハム
- ・山崎製パン
- ・ナリタファーム
- ・敷島産業
- ・嶋屋製菓
- ・稲葉ピーナツ
- ・JAにしみの

食品科学科は「あなたの挑戦」を応援します！

