



食品科学科

食品科学科の
ホームページは
こちら→



様々な角度から
「食品」をみてみよう!

学科の 目標

食品の製造や流通、発酵などを理解し、社会に「安心・安全」で
有益な食品を提供出来る技術者や関連産業従事者を育成します。

特色あるカリキュラム

2年次
からは
コース制

1年

基礎科目を中心に、
基礎の内容を幅広く
学習します。
○農業と環境
○農業と情報
○食品製造
○食品化学

食品製造 コース

食品製造業に必要
な、衛生・制度・
施設・法律につ
いて学習し、生産
品の加工・販売
実習を行います。

発酵食品流通 コース

食品の栄養素・
機能・消化吸収・
代謝について学
習し、発酵食品の
製造を行います。

2年

○総合実習
○食品製造
○食品化学



○総合実習
○食品製造
○食品化学
○食品微生物

○食品微生物
○食品衛生
□生物活用



○食品生産
□生物活用

3年

○課題研究
○食品製造
○食品微生物
○食品生産



○課題研究
○食品製造
○食品微生物
○食品栄養

□栽培と環境
□地域資源活用
□調理食品加工



□栽培と環境
□地域資源活用
□調理食品加工

□は選択科目です。

進 学

四年制大学・短期大学・
専門学校(栄養・製菓・調理系)

目指す 進路

就 職

食品関連産業(製造業など)

取得を目指す資格

ビジネス文書実務検定、農業技術検定3級、ボイラー取扱者技能講習、
食品表示検定、食生活アドバイザー検定 など



在校生からのメッセージ

食品科学科では、年間を通じてパン
やジャム、味噌など様々な製造実習
を行うので、知識・技術の両方が身
に付きます。微生物の作用や衛生管
理などここでしか学べない事がたく
さんあって面白いです!



学科長から

「こんな人待ってます!」

パンやジャムなどの食品製造をはじめ、食
品中の成分を分析する食品化学実験や、食
品に関する微生物実験など、あらゆる面から
「食品」をとらえます。実習中の衛生管理や周
囲との連携などを通じて、食品を製造するこ
との責任感や周囲への思いやりを育成して
欲しいと考えています。食品が好きみな
さん、食品科学科と一緒に学びましょう。