



食品科学科

食品科学科の
ホームページは
こちら➡



学科の 目標

様々な角度から「食品」をみてみよう！

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する。

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、
農業について幅広く
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
いてや、流通につ
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
- 食品衛生
- 生物活用



- 食品微生物
- 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

- 栽培と環境
- 地域資源活用
- 調理食品加工

- 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

□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、栃農名物の大福
をはじめ、パンやジャムなどの製造
実習を通じて、知識・技術を身に付
けることができます。科学的な視点
から食品を捉えたり、微生物の作用
や衛生管理などここでしか学べな
い事がたくさんあります。食品に関
する知識を深めるには、最適な環
境です！



学科長から

「こんな人待ってます！」

食品の製造をはじめ、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。衛生管理や周囲との連携な
どを通じて、責任感や周囲への思いや
り等を育成して欲しいと考えています。
食品が好きなみなさん、食品学科で一
緒に学びましょう。