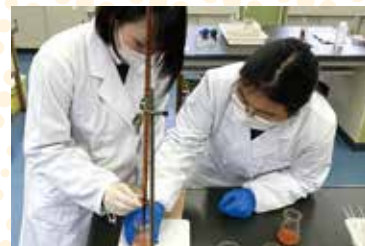




食品科学科

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

- 食品微生物
- 食品衛生
- 生物活用



- 総合実習
- 食品製造
- 食品化学

- 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

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



在校生からのメッセージ

食品科学科では、座学やたくさん
の実習を通して、食品に関する幅
広い知識と技術を身につけること
ができます。食品に含まれる成分
の分析や微生物と食品の関係、
栃農名物である大福の製造など、
ここでしか学べない事ばかりです。
食品に関する知識を深めるには、
最適な学科です！



学科長から

「こんな人待ってます！」

食品製造をはじめ、食品成分の分析につ
ながる食品化学実験や、食品微生物実
験、原料の栽培など、様々な面から「食
品」をとらえることができます。また、衛
生管理や実習での共同作業を通じて、責
任感や周囲への思いやり等も育成して欲
しいと考えています。食品が好きなみな
さん、一緒に学びましょう。