



食品科学科



学科の目標

様々な角度から「食品」を学ぼう！

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、農業について幅広く学習します。
○農業と環境
○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

- 食品製造
- 食品微生物
- 食品化学
- 食品衛生

□生物活用



- 食品製造
- 食品微生物
- 食品化学
- 食品生産

□生物活用

3年

- 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

- 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、毒物劇物取扱責任者、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。