

(4) 食品科学科紹介

目標：食品に関する科学的な知識と技術を習得させ、食品産業の各分野に応用できる能力と態度を育てるとともに、地域社会の進展に対応できる産業人を育成する。

食品科学科の学習の中心は「食品製造」と「食品化学」と「微生物利用」です。ともに食品加工の基礎を学びます。

食品科学では2年次より3つのコースを選択し学習します。おもな専門科目は以下の通りです。

| 1年次 | コース | 2年次 | 3年次 |
|-----------------------|-------------|--|--|
| 農業と環境 食品製造 総合実習 | 各コース 共通 | 食品製造 食品化学 微生物利用 農業情報処理 課題研究 総合実習 | 食品製造衛生 加工原料科学 農業情報処理活用 課題研究 総合実習 |
| | 食品製造 コース | ●食品流通 | ■食品製造 □食品流通 |
| | 食品栄養 コース | ●栄養 | ■微生物利用 □食品化学 |

こんな資格が取れます

| 食品科学科の生徒が受験できる資格等 | 他学科と共通 |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ・ビジネス文書実務検定 ・危険物取扱者 ・ポイラー取扱技能講習 | <ul style="list-style-type: none"> ・小型車両系建設機械技能講習（3 t 未満） ・フォークリフト ・ガス溶接技能講習 <p style="text-align: right;">など</p> |



↑ソーセージの製造（腸詰め）

↓酸乳の製造（充てん）



↑あんパンの製造（焼きあげ・冷却）

↓顕微鏡観察（微生物）

