

# 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」・「食品微生物」です。ともに食品加工の基礎を学びます。

食品科学では3年次より2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	2年次	コース	3年次
農業と環境	食品製造 食品化学 食品微生物	各コース共通	食品製造 食品化学 農業情報処理活用 課題研究 総合実習
食品製造	農業と情報 課題研究		食品製造コース
総合実習	総合実習 食品流通	食品栄養コース	■食品製造衛生 □食品微生物

## 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"> <li>・ビジネス文書実務検定</li> <li>・危険物取扱者</li> <li>・ボイラー取扱技能講習</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・小型車両系建設機械技能講習（3 t 未満）</li> <li>・フォークリフト</li> <li>・ガス溶接技能講習 ・日本農業技術検定 など</li> </ul>



↑ソーセージの製造（腸詰め）

↓アイスマルクの製造（充てん）



↑あんパンの製造（焼きあげ・冷却）

↓うどん作り（麺切り）

