

# F 食品科学科

DEPARTMENT of FOOD SCIENCE

地域素材を最大に活かす加工技術で  
食資源を最高の食品へ導く



農畜産物の可能性をひきだし、食品の価値を高めるプロフェッショナルを目指します。

食品の加工や流通及び衛生管理に関する学習はもちろん、地域の資源や素材を活用し商品化に取り組む技術者として必要な能力と態度を身につける学習をします。

## 食品科学科(コース選択なし)

食品の特性や加工原理・加工技術などの学習を通して、自ら食品に関する情報収集をし、地域の食資源の活用や伝統食品の継承、食と衛生基準・健康について学びます。また、進学希望者向けの科目も開設し、進学後のさらに高度で専門的な研究等にも対応できるよう学習します。



### 主な設置科目(予定)

- 農業と環境      ○課題研究      ○総合実習
- 農業情報処理    ○食品製造      ○食品化学
- 微生物利用      ○農業経営      ○果樹
- 食品流通          ◎地域資源活用

※ 大学進学対応の選択科目あり

※ ◎は学校設定科目を示す

学科に関する主な資格

食品安全検定 危険物取扱者 日本農業技術検定 初級バイオ技術者  
日本語ワープロ検定 HACCP基本技能検定 小型フォークリフト技能講習 ほか

※このページで用いられている写真はイメージです。