



食品科学科

Department of Food Science

農業の6次産業化に対応して、食品製造や加工、地域食材を活かした食文化の創造や食品開発を中心に、農業生産物を幅広くコーディネートできる人材の育成！



■ 主な科目

「食品製造」 食品製造に必要な基本的知識と技術の習得を目指し、穀類の加工や穀類以外の原材料を対象とした加工について学習します。

「食品流通」 農産物や農産物を原料とする食品の流通に必要な基本的知識と技術の習得を目指し、主に食品流通の構造および機能について学習します。また、必要に応じて市場見学や産直での現場研修等を実施します。

「食品化学」 食品の成分分析や検査に必要な知識と技術の習得を目指して、食品の成分と栄養価について学習します。

「食品微生物」 微生物の基礎、利用、種類、培養、分類について学習し、酵母の培養・きのこの培養や味噌・醤油の製造を目指します。

■ 食品科学科カリキュラム

| | | | | | | | | | | | | | | |
|----|-------|-------|------|-----|--------------|------|------|--------------|--|----------|----------|------|----------|--------|
| 1年 | 現代の国語 | 言語文化 | 歴史総合 | 数学Ⅰ | 生物基礎 | 体育 | 保健 | 音楽Ⅰ 美術Ⅰ | 英語コミュニケーションⅠ | 家庭総合 | 農業と環境 | 総合実習 | 農業と情報 | |
| | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 1 | 2 | 3 | 2 | 4 | 2 | 2 | |
| 2年 | 国語表現 | 現代の国語 | 公共 | 数学Ⅰ | 科学と人間生活 | 体育 | 保健 | 英語コミュニケーションⅡ | 家庭総合 | 総合実習 | 農業と情報 | 食品製造 | 野菜 果樹 | オープン選択 |
| | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 | 2 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| 3年 | 国語表現 | 地理総合 | 数学A | 体育 | 英語コミュニケーションⅡ | 課題研究 | 食品製造 | 食品流通 | 生物活用 食品化学 地域資源活用 食品微生物 商品開発と流通 | オープン選択A群 | オープン選択B群 | | | |
| | 3 | 2 | 3 | 3 | 2 | 3 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | |

2年：オープン選択

化学基礎 音楽Ⅰ 書道Ⅰ 論理・表現Ⅰ 生物 ビジネス基礎
フードデザイン 食品製造 測量 生物活用

3年：オープン選択A群

古典探究 数学Ⅱ 生物 論理・表現Ⅰ 音楽Ⅱ
美術Ⅱ 書道Ⅰ 簿記 栽培と環境 果樹 測量

3年：オープン選択B群

実用国語 数学Ⅱ 化学基礎 芸術探究 論理・表現Ⅱ
簿記 フードデザイン 草花 農業機械 生物活用