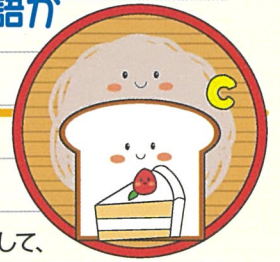




食品科学科

Comprehensive Food Science 通称：C科

いのちが持つ力でつくる
愛情でつくる
そこに物語が
あるんだ



学科の目標

農産物や畜産物の加工・貯蔵技術はもちろん、原料となる農産物の生産技術も学習します。そして、未来の農業関係技術者を育成します。

学科の特徴

食品の「食」を生産・加工・衛生・安全・流通・販売という角度から勉強します。大型の食品加工施設や実験室なども自慢で、そこでの学習で知識や技術を身につけられます。

「食生活アドバイザーやHACCP基本技能検定」など将来求められる資格に挑戦していることも特徴です。進路は管理栄養士、調理師を目指し四大・短大から専門学校まで広く進学し、食品製造とその販売、ホテルなどのサービス業が就職先に多いです。2年生では全員3日間のインターンシップがあり貴重な職業体験のチャンスが待っています!

学習する専門科目

- 1年：農業と環境、農業と情報、総合実習
- 2年：食品製造、食品化学、課題研究、総合実習
〔選択〕農業と情報、食品微生物、食品流通
- 3年：食品製造、食品化学、食品微生物、課題研究、総合実習
〔選択〕食品流通、地域資源活用

挑戦している資格

食生活アドバイザー、食品衛生責任者、ビジネス文書実務・情報処理検定、HACCP基本技能検定 など

農産加工



パン研究班は企業と協同開発したパンを発売したり、そば班は「そば打ち甲子園」に出場しているよ!

畜産加工



肉・乳のあらゆる可能性を求めて研究中/燻製のベーコン、ソーセージ、ハム、くん玉も製造しているよ!!

発酵醸造



乳酸菌や微生物の力を食につなげる研究をしているよ! 盛農牛乳を使ったチーズやヨーグルトを研究しているよ!

調理栄養



ケーキなどの洋菓子、練り切りなどの和菓子の研究班に分かれて菓子製造をしているよ! 盛農牛乳や地域の食材を活用して美味しくなるように努力しています!!



パン班では自分たちで考えたアイデアをもとにパンの研究を行っています。パン作りを全く知らない人でも楽しくパンの研究ができます。また焼き立てのパンを味わうことができます。作ったパンの販売を行うなど充実しています!



燻製班では普段なじみのない燻製を世の中に広められるように活動しているよ! 県内の食材を使用し、みんなが食べやすいソーセージ作りを日々研究し、頑張っています!



チーズ班では盛農牛乳を使ってカッテージチーズを作っています。また、作ったチーズをお菓子里に加工したり、チーズを作る際に排出されるホエーを使った加工品の研究をしています。食べやすく作りやすい加工品を作り出せるように日々頑張っています。



洋菓子班では野菜や果実を使ったクッキーを作っています。自分たちで野菜を育て、果物は盛農産物のリンゴを使っています。野菜は苦手な人が多いので、好んで食べられるようなクッキーを作ることができるように日々の実習を頑張っています。