

# 食品科学科 *Comestible Science*



## ○学科の特色

【目指す将来】 地域産業の中心となる食品産業技能者と農業関連従事者

【学科の活動】 HACCP講習会 農業視察研修 海外研修 販売実習

【平成30年度進路実績】

【大学進学】 帯広畜産大学、酪農学園大学、東京農業大学、北海道科学大学 他

【短大・専門進学】 帯広大谷短期大学、光園学園女子短期大学 他

【就職】 柳月、よつ葉乳業、雪印メグミルク、六花亭、満寿屋商店、更別村農業協同組合 他

# 農業に夢を、食の今と未来を科学する

## ○主な専門科目カリキュラム内容

教科名	学習内容（実験実習内容）
食品製造	加工品の体験的・継続的な製造実習を通じて、原材料と加工食品の原理を理解させ、食品の加工と貯蔵に関する知識、技術を身に付けます。
食品化学	食品の分析と検査について学ぶことにより、食品の成分と栄養を理解し、食品の品質保持や加工の改善を図る能力を養います。
基礎微生物	微生物の形態や増殖の観察・分離・培養及び代謝に関する実験・実習を通して、形態的特徴と生理的特徴について学習します。
食品流通	製造した食品が、どのような経路を辿って消費者の手元に届けられるかという身近な問題について学びます。また、簿記会計の資格取得を目指します。
農業と環境	作物の栽培管理を通して、農業に関する基礎的な知識と技術を習得させ、農業及び農業学習についての興味・関心を高め、食と農の関わりを学びます。

## ○Topic



牛乳のパック詰め（乳加工）



大豆の加工（農産加工）



肉の解体（肉加工）



食品化学実験