

食を科学的に学び、
食品分野のプロフェッショナルを目指します



動画ページへ



食品科学科

食品における製造・化学・微生物・流通 に関する知識と技術を学習

食料の生産や加工、商品開発、流通販売、安全・栄養管理
に関わる食品産業界で必要な能力と態度を養います。

コース設定はしていません



取得できる資格

ビジネス文書検定
情報処理検定
日本農業技術検定
食の6次産業化
プロフェッサーレベル1
など



学習する主な 専門科目

食品製造
食品化学
微生物利用
食品流通
農業マーケティング
など

