

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

