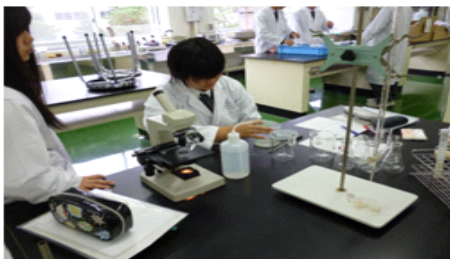


食品科学科 学科紹介

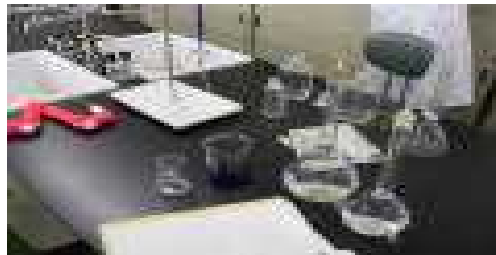
食品に関する基礎的・基本的な知識と技術を習得し、農業の社会的な意義や役割を学ぶとともに、食品に関するさまざまな問題を解決するなど、農業と社会の発展を図れるスペシャリストの育成を目指します。

〈食品化学専攻〉

食品の主な栄養素である炭水化物、脂質、タンパク質、ビタミン、無機質についてどのような働きがあるか授業や実験を通して学習を行っています。そのために、薬品や実験器具の扱い、食品成分の化学式や構造式など基礎的な事柄を学びます。カビや酵母、細菌などの微生物の種類をはじめ食品に与える影響（発酵と腐敗）についても学習します。5大栄養素を学び調理師や栄養士を目指すそんな専攻です。



検鏡、中和滴定



ビタミンCの定量

〈栄養科学専攻〉

食品製造に関する基礎的な知識と技術はもちろん、食品の栄養性、機能性、衛生管理に関するあらゆる知識の習得を目指します。また、農産物の特徴や加工特性についても学びます。それらの知識を活かして、各種ジャム類、タケノコの水煮、みそ、パン、ケーキ、マドレーヌの製造を行っています。そしてその多くを一般の方々に販売しています。将来食品関係（製造、調理）の仕事に就きたい、又は興味がある人がいましたら、一緒に学びませんか。



みその切り返し



マーマレードの製造



タケノコの水煮缶詰め



いちごジャムのビン詰め

| 専攻名 | 食品化学専攻 | 栄養科学専攻 |
|---------------|---|-------------------------|
| 主な農業 科 目 | 食品化学 食品製造 フードデザイン | 微生物利用 総合実習 農業経営 課題研究 |
| 取得しやすい 資 格 | 毒物劇物取扱者 危険物乙種4類他 ボイラー技士2級 ※ 希望者受検です。 | |
| 進 路 | <p>進学希望者の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・4年生大学→管理栄養士 ・短期大学 →栄養士 ・専門学校 →調理師 美容師 医療事務 <p>就職希望者の場合</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食品製造会社、酒造会社、パン製造、飲食店など | |
| そ の 他 | <p>食の専門家を目指すために衛生的な実習を行う事を第一に考えて学んでいます。卒業後の進路は多くが食品関係に進んでいます。新発田市内や新潟県内の食品製造業で幅広く活躍している先輩も数多くいます。食に興味がある中学生の皆さん。一緒に新発田農業高校食品科学科で学びませんか。</p> | |