

食品学科から見えてくる将来像

～食の未来をになう人に～

就職

進学

調理

製造

営業

研究職

公務員

大学院・大学
専門学校

製菓製パン実習は人気の科目！



コロナ禍でも、工夫して、皆さんの卒業研究の成果を発表することが出来ました。

4年次：卒業研究・発表



フードコーディネーターになりきり、料理の撮影。

普段は見えない微生物を培養して見るようにします。

食品微生物検査技士の実技試験対策もバッチリ！

実験では様々な器具や機械を使用します。



1年次の基礎調理実習に加え、
・創作メニュー実習（4年次）
・飲料サービス実習（3年次）
・応用調理実習（2年次）
など、数多くの調理関連の実習科目があります。

3年次：研究室配属（13研究室）

官能評価もおこないます。



実験の結果から見えることがたくさんあります。



フードビジネスコース

フードサイエンスコース

2年次：コース分け

基礎調理実習 I・II
で順を追ってステップ
アップしていきます。



1年次は、基礎的な実験
を行います。実験中の
注意事項をよく守りま
しょう！



1年次：基幹・共通科目

